

Согласовано:

Директор филиала АО
«Корпорация «ГРИНН»
«Гипермаркет «ЛИНИЯ»»



Ю.Н. Гордичук
Ю.Н. Гордичук/
2015 г.

Утверждаю

Директор областного
государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения «Старооскольский
техникум технологий и дизайна»



В.И. Солодов
/В.И.Солодов/
«28» *августа* 2015г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

Областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения

«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Старый Оскол
2015 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Рекомендована решением педагогического совета

Протокол №1 от «29»августа 2015 г.

Авторы:

- 1.Солодов В.И., директор, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
2. Кривошеева О.В., заместитель директора по УМР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
3. Бородина А.Ю., заместитель директора по УР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 4.Федина Е.В., мастер производственного обучения, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 5.Горбоконь К.С., мастер производственного обучения, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 6.Голубоцкая Д.И., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 7.Титова И.В., мастер производственного обучения, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 8.Кадилова Е.Ю., руководитель физвоспитания, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

Предприятие: **АО «Корпорация «ГРИНН» «Гипермаркет «ЛИНИЯ»»**

Директор: **Ю.Н.Гордичук**

Профессия: **19.01.17 Повар, кондитер**

Образовательная база приема: **основного общего образования**

Квалификации: **Повар, кондитер**

Нормативный срок освоения ППКРС: **2 года 10 месяцев**

Автор-разработчик ППКРС:

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с учетом:

- требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02.08.2013 года № 798
- запросов работодателей;
- особенностей развития Белгородской области;
- потребностей экономики Белгородской области.

2. Содержание ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

2.1. Отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Белгородской области;

2.2. Направлено на

- освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

2.3. Направлено на формирование
- следующих **общих компетенций**:

Код	Наименование
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

- следующих **профессиональных компетенций**:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК3.2	Готовить простые супы
ПК3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	. Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

в соответствии с ФГОС:

- дополнительных по требованию работодателей (если имеются)
- дополнительных знаний, умений, практического опыта (если имеются)

3. Объем времени вариативной части ППКРС (**144 часа**) оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки рабочего и отражает требования работодателей:

- увеличение объема времени профессиональных модулей:

Код и наименование цикла	Код и наименование ПМ	Наименование темы	Количество часов
ПМ.00 Профессиональные модули	ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд и кулинарных изделий. Оценка качества блюд и гарниров из овощей и грибов. Презентация и продажа блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.	18
	ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы. Приготовление блюд из творога, сыра и макаронных изделий. Презентация и продажа блюд и кулинарных изделий из теста и макаронных изделий. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.	18
	ПМ.03. Приготовление супов и соусов МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	18
	ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Горячие гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.	18
	ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос	18

	<p>ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p>	<p>Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. Презентация и продажа холодных блюд и закусок. Упаковка готовых холодных блюд и закусок на вынос</p>	18
	<p>ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков</p>	<p>Подготовка экзотических и редких видов фруктов и ягод для приготовления напитков и сладких блюд. Комбинирование различных способов приготовления и сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд и напитков. Презентация и продажа сладких блюд и напитков. Упаковка готовых сладких блюд и напитков на вынос</p>	18
	<p>ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий. Изготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции. Презентация кондитерской и шоколадной продукции. Реализация готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	18
Итого			144

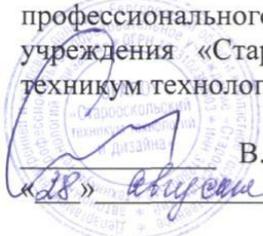
4.ППКРС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

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

Директор филиала АО
«Корпорация «ГРИНН»
«Гипермаркет «ЛИНИЯ»»


Ю.В. Гордичук
2015 г.

Директор областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»


В.И. Солодов
«28» В.И. Солодов 2015г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (ПРИЛОЖЕНИЕ)
 - 3.2. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (ПРИЛОЖЕНИЕ)
 - 3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА
 - 3.3.1. ОУД.01. Русский язык и литература
 - 3.3.2. ОУД.02. Иностранный язык
 - 3.3.3. ОУД.03. Математика: алгебра начала математического анализа, геометрия.
 - 3.3.4. ОУД.04. История
 - 3.3.5. ОУД.05. Физическая культура
 - 3.3.6. ОУД.06. ОБЖ
 - 3.3.7. ОУД.07. Физика
 - 3.3.8. ОУД.08. Обществознание (включая экономику и право)
 - 3.3.9. ОУД.09. География
 - 3.3.10. ОУД.10. Экология
 - 3.3.11. ОУД.11. Информатика
 - 3.3.12. ОУД.12. Химия
 - 3.3.13. ОУД.13. Биология
 - 3.4. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПОО
 - 3.4.1. ПОО.01. Основы предпринимательства
 - 3.4.2. ПОО.02. Православная культура
 - 3.4.3. ПОО.03. История родного края
 - 3.4.4. ПОО.04. Эффективное поведение на рынке труда
 - 3.4.5. ПОО.05. Социология
 - 3.5. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА
 - 3.5.1. ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - 3.5.2. ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
 - 3.5.3. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 3.5.4. ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
 - 3.5.5. ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

3.6 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

3.6.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

3.6.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3.6.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

3.6.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

3.6.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.6.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

3.6.7. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

3.6.8. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3.7. Программы учебной практики

3.8. Программы производственной практики

3.9. Программа ФК.00 Физическая культура.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г № 273 – ФЗ (с последующими дополнениями и изменениями);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 02.08.2013 года № 798, зарегистрированный Минюстом России 20.08.2013г. № 29749;
3. Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. № 390 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. № 37199;
4. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
5. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
6. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
7. Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
8. Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г.. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
9. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 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»;
10. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования» с уточнениями и дополнениями»;
 11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861;
 12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 14 июня 2013 г. регистрационный № 30861;
 13. Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированный в Минюсте России 08.08.2013г. № 29322;
 14. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 01 ноября 2013 г., регистрационный № 30306;
 15. Устав ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
 16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;
 17. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866;
 18. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г. № 59 «Об утверждении СанПиН 2.4.3.2554 – 09 (вместе с СанПиН 2.4.3.2554-09. Изменения №2к СанПиН 2.4.3.1186-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)», зарегистрированное в Минюсте РФ 06.11.2009г., регистрационный № 1597;

19. Распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г. № 211-рп «Об утверждении типовых форм договоров (соглашений) о взаимодействии»;
20. Распоряжение Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 114-рп «О внесении изменений в распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г. № 211-рп»;
21. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;
22. Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 87-пп «Об образовательном займе для обучающихся учреждений профессионального образования, расположенных на территории Белгородской области».

1.2. Нормативный срок освоения программы

- Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии
19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:
– на базе основного общего образования – 2 года 10 мес.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

- ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ВПД 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**
- ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ВПД 3 Приготовление супов и соусов.**
- ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2 Готовить простые супы.
- ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ВПД 4 Приготовление блюд из рыбы.**
- ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ВПД 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**
- ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ВПД 6 Приготовление холодных блюд и закусок.**
- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда
- ВПД 7 Приготовление сладких блюд и напитков.**
- ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ВПД 8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**
- ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

- ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции выпускника

- | Код | Наименование |
|------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» самостоятельно разрабатывает и утверждает ППКРС в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО), с учетом соответствующей примерной ППКРС.

Перед началом разработки ППКРС ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» должен определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемым квалификациям, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными

работодателями.

При формировании ППКРС ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»:

- имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;
- обязана ежегодно обновлять ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;
- обязана в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;
- обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;
- обязана обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- обязана формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- должна предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППКРС обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» законодательства Российской Федерации, 2012, N 53 ст.7598; 2013, N 19, ст 2326.:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных

учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;

– в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся могут участвовать в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

– обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой;

– обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на основании основ медицинских знаний.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих ФГОС среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС при очной форме обучения составляет 147 недели, в том числе теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)

	75 нед.
учебная и производственная практика	41 нед.
промежуточная аттестация	5 нед.
государственная итоговая аттестация	2 нед.
каникулярное время	24 нед.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам

обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникомом.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. (Филиал АО "Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «ЛИНИЯ»"

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по

полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» должен предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующий ППКРС, должен располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (ПРИЛОЖЕНИЕ)

3.2 ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (ПРИЛОЖЕНИЕ)

3.3 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА

3.3.1. ОУД.01. Русский язык и литература

3.3.2. ОУД.02. Иностранный язык

3.3.3 ОУД.03. Математика: алгебра начала математического анализа, геометрия.

3.3.4. ОУД.04. История

3.3.5. ОУД.05. Физическая культура

3.3.6. ОУД 06. ОБЖ

3.3.7. ОУД.07. Физика

3.3.8. ОУД.08. Обществознание (включая экономику и право)

3.3.9. ОУД.09. География

3.3.10. ОУД.10. Экология

3.3.11. ОУД.11. Информатика

3.3.12. ОУД.12. Химия

3.3.13. ОУД.13. Биология

3.4 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ПОО

3.4.1. ПОО.01. Основы предпринимательства

3.4.2. ПОО.02. Православная культура

3.4.3. ПОО.03. История родного края

3.4.4. ПОО.04. Эффективное поведение на рынке труда

3.4.5. ПОО.05. Социология

3.5 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА

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

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

3.5.3 ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

3.5.4 ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

3.5.5 ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

3.6 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

3.6.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

3.6.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3.6.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

3.6.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

3.6.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3.6.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

3.6.7. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

3.6.8. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3.7. ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.8. ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.9. ПРОГРАММА ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих служащих обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечит каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

Кабинеты:

1. Русского языка и литературы
2. Математики
3. Физики

4. Химии
5. Биологии, географии
6. Информатики
7. Иностранного языка
8. Истории
9. Общественных дисциплин и права
10. Социально-экономических дисциплин
11. Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12. Технологии кулинарного производства
13. Технологии кондитерского производства

Лаборатории:

1. Микробиологии, санитарии и гигиены.
2. Товароведения продовольственных товаров
3. Технического оснащения и организации рабочего места

Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат,
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- пекарский шкаф ШПЭСМ-3;
- машина взбивальная МВ-35;
- тестомесильная машина ТМ-1М;
- тестораскаточная машина МРТ -60;
- плита электрическая ПЭСМ-4Ш;
- шкаф расстоечный;
- миксер, весы электрические, механические;
- набор кондитерских насадок, выемок, мешков, сита, мерная посуда, кисточки, формы для бисквита, кексов, формочки, скалки, кастрюли, ножи, кондитерские гребешки, лейка для сиропа, весёлки, тарелки.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир (в любой модификации, \включая электронный или место для стрельбы)

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Актовый зал

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система текущего и промежуточного контроля (промежуточная аттестация) качества обучения являются неотъемлемой частью образовательного процесса, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и её корректировку. Целью системы контроля качества является определение соответствия уровня и качества подготовки рабочего требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

правильности выполнения требуемых действий;

соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль (МДК и УП) как традиционными, так и современными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование.

Текущий контроль в зависимости от особенностей учебного занятия может иметь следующие формы:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ;
- защита практических, лабораторных работ;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль выполнения заданий самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
- выполнение отдельных разделов учебного проекта;
- выполнение практических работ;
- выполнение рефератов (докладов).

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна». Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

Для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику проектов, рефератов и т.п.,
- задания для контроля степени сформированности компетенций обучающихся по профессиональным модулям.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущей и промежуточной аттестаций является перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций определенных требованиями ФГОС по профессии.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по двум основным направлениям:

- оценка результатов обучения по учебной дисциплине и междисциплинарным курсам;

- оценка освоения определенного вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных ППКРС по профессии Повар, кондитер
Процедура контроля по итогам изучения профессионального модуля приближена к условиям профессиональной деятельности и предусматривает привлечение в качестве экспертов – работодателей.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и / или экзаменов, назначаемой приказом директора ОГАОУ СПО «Старооскольский техникум технологий и дизайна», с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

5.2.1 Общие положения

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями), Государственная итоговая аттестация выпускников (далее ГИА), завершающих курс обучения программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в образовательных организациях СПО, является обязательной. Программа Государственной итоговой аттестации (далее Программа ГИА) – является частью программы квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии (далее ФГОС).

Настоящая Программа ГИА разработана с целью: обеспечить успешную подготовку выпускников к процедурам ГИА. Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в области профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

По итогам ГИА выпускник получает документ об образовании и квалификации.

ГИА является завершающим этапом оценивания качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее

ППКРС) по профессии среднего профессионального 19.01.17 Повар, кондитер. ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих ППКРС среднего профессионального образования в Областном государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Старооскольский техникум технологий и дизайна» (далее – техникум).

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план /индивидуальный учебный план по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками профессиональных модулей ППКРС.

5.2.2 Вид итоговой государственной аттестации

В соответствии с ФГОС и приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями) Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР):

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в пределах требований государственного образовательного стандарта;

- защита выпускной письменной экзаменационной работы.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

5.2.3 Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (органом местного самоуправления муниципальных районов и городских округов в сфере образования, органом государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации).

Председателем государственной экзаменационной комиссии ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Директор ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

В случае создания в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5.2.4 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном 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 проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим 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 образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией 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 образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

5.2.4 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченными возможностями здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

5.2.5 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании приказа директора ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает

решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ СПО 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА 1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык и литература» предназначена для изучения русского языка и литературы в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих (служащих).

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

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно

использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

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

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

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

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

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА

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

самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык и литература» в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

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

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

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

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

При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования русский язык и литература изучаются на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При изучении русского языка и литературы на базовом уровне

решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Русский язык и литература представлены в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык и литература» ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития обучающихся, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка и литературы.

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

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка.

Реализация содержания учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык и литература» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык и литература» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью. Основой содержания являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном

контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям обучающегося.

Изучение литературы имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т. д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя». Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения. Перечень произведений для чтения и изучения содержит

произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т.д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т.п.

В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» курсивом выделен материал, который при изучении русского языка и литературы контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык и литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык и литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык и литература» обеспечивает достижение обучающимися

следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-

исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текстов с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения

наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОУД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык и литература» в пределах освоения основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** естественнонаучного профиля профессионального образования — 427 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 285 часов; внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — 142 часа, из которых консультаций – 20 часов;

Вид учебной работы	Количество часов
	Естественнонаучный профиль
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Введение	2
Язык и речь. Функциональные стили речи	16
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	10
Лексикология и фразеология	14
Морфемика, словообразование, орфография	12
Морфология и орфография	28
Синтаксис и пунктуация	30
Введение	2
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	14
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	58
Поэзия второй половины XIX века	12
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	12
Особенности развития литературы 1920-х годов	12
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	26
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	6
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	20

Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	4
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	9
Итого	285
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовить реферат «Язык как средство общения и форма существования национальной культуры».	1
Подготовить реферат Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	1
Подготовить реферат Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	1
Подготовить сообщение на тему: «Стили и их особенности»	1
Презентация «Определение типа, стиля, жанра текста»	1
Реферат «Определение типа, стиля, жанра текста. Освоение видов переработки текста»	1
Презентация «Общая характеристика русской литературы и культуры первой половины 19 века.»	1
Сообщение «Основные темы и мотивы лирики А.С.Пушкина»	1
Основные темы и мотивы лирики А.С.Пушкина. Анализ презентация «Жизненный и творческий путь М.Ю. Лермонтова»	1
Сообщение «Жизненный и творческий путь Н.В.Гоголя.»	1
Сообщение «Жизненный и творческий путь Н.В.Гоголя»	1
Презентация «Фонетический строй русского языка»	1
Презентация «Фонетический строй русского языка»	1
Сообщение «Принципы русской орфографии»	1
Презентация «Фонетический строй русского языка»	1
Подготовить презентацию по теме Общая характеристика русской литературы второй половины 19 века.	1
Сообщение «Жизненный и творческий путь А.Н. Островского»	1
Сообщение «Жизненный и творческий путь А.Н. Островского»	1
Реферат на тему Жизненный и творческий путь И.А. Гончарова.	1
Презентация Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева.	1
Презентация Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева.	1
Презентация Жизненный и творческий путь Н.Г. Чернышевского.	1
Презентация Жизненный и творческий путь Н.С. Лескова.	1
Презентация Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина.	1
Сообщение «Роман «Преступление и наказание» Ф.М. Достоевского».	1
Сообщение Причины преступления Раскольникова.	1
Сообщение Причины преступления Раскольникова.	1
Сообщение Причины преступления Раскольникова.	1

Презентация Жизнь и творческий путь Л.Н.Толстого	1
Реферат «Жизнь и творческий путь А.П.Чехова»	1
Сообщение История создания романа-эпопеи «Война и мир».	1
Презентация	1
Выполнить индивидуальные задания	1
Подготовить сообще «Картины войны 1812 года в романе «Война и мир».ние	1
Сообщение «Лексико-фразеологическийразбор».	1
Презентация «Характеристика поэзии второй половины 19 века».	1
Сообщение «Жизнь и творчество А.П.Чехова»	1
Сообщение «Жизнь и творчество А.П.Чехова»	1
Сообщение «Жизнь и творчество А.П.Чехова»	1
Презентация «Жизнь и творчество А.П.Чехова»	1
Презентация «Драматургия А.П.Чехова»	1
Подготовить презентация «Слово в лексической системе языка»	1
Сообщение Русская лексика с точки зрения ее происхождения.	1
Сообщение Лексика с точки зрения её употребления.	1
Сообщение Лексика с точки зрения её употребления.	1
Реферат «Фразеологизмы в системе русского языка»	1
Сообщение Лексико-фразеологический разбор.	1
Презентация Поэзия второй половины 19 века.	1
Доклад Жизнь и творческий путь Ф.И. Тютчева.	1
Доклад Жизнь и творческий путь Ф.И. Тютчева.	1
Сообщение Жизнь и творческий путь А.А.Фета	1
Сообщение Жизнь и творческий путь А.А.Фета	1
Сообщение Словообразование знаменательных частей речи.	1
Презентация Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.	1
Презентация Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.	1
Сообщение Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ	1
Презентация Жизнь и творческий путь И.А. Бунина.	1
Презентация Символизм. Акмеизм. Футуризм.	1
Презентация Жизненный и творческий путь М. Горького.	1
Сообщение Жизненный и творческий путь А.А. Блока.	1
Сообщение «Части речи».	1
Сообщение Имя существительное как часть речи.	1
Составить схему «Разряды имен числительных»	1
Сообщение Глагол. Правописание глаголов.	1
Написать реферат на одну из тем: «Принципы организации сложноподчиненного и сложносочиненного предложений», «Бессоюзные сложные предложения в системе современного русского литературного языка».	1

Написать реферат на одну из тем: «Принципы организации сложноподчиненного и сложносочиненного предложений», «Бессоюзные сложные предложения в системе современного русского литературного языка».	1
Написать реферат на одну из тем: «Принципы организации сложноподчиненного и сложносочиненного предложений», «Бессоюзные сложные предложения в системе современного русского литературного языка».	1
Сообщение «Служебные части речи».	1
Сообщение Функционирование правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.	1
Презентация «Морфология и орфография».	1
Составить аннотацию к художественному произведению (по выбору)	1
Реферат «Проблема времени и пространства в романе М.Булгакова «Мастер и Маргарита»»	1
Подготовить презентацию «Особенности булгаковской «дьяволиады»	1
Сообщение Основные единицы синтаксиса	1
Сообщение Основные единицы синтаксиса	1
Сообщение «Главные и второстепенные члены предложения»	1
Сообщение «Главные и второстепенные члены предложения»	1
Сообщение «Главные и второстепенные члены предложения»	1
Презентация Однородные и неоднородные определения.	1
Сообщение Пунктуация при вводных словах, предложениях и вставных конструкциях.	1
Сообщение Пунктуация при вводных словах, предложениях и вставных конструкциях.	1
Сообщение Синтаксис и пунктуация. Основные единицы синтаксиса	1
Сообщение Синтаксис и пунктуация. Основные единицы синтаксиса	1
Презентация Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	1
Сообщение Общая характеристика эпохи и ее отражение в литературе.	1
Сообщение Общая характеристика эпохи и ее отражение в литературе.	1
Подготовить реферат на тему: «Особенности темы любви в ран-ней лирике Ахматовой»	1
Подготовить реферат на тему: «Особенности темы любви в ран-ней лирике Ахматовой»	1
Сообщение Основные темы творчества М.И.Цветаевой	1
Написать сочинение «Тема любви в лирике Мандельштама»	1
Сообщение «Особенности композиции романа А.Платонова«Чевенгур»»	1
Реферат «Проблема времени и пространства в романе М.Булгакова «Мастер и Маргарита»»	1

Реферат «Проблема времени и пространства в романе М.Булгакова «Мастер и Маргарита»»	1
Реферат «Проблема времени и пространства в романе М.Булгакова «Мастер и Маргарита»»	1
Реферат «Проблема времени и пространства в романе М.Булгакова «Мастер и Маргарита»»	1
Презентация Жизнь и творчество М.Булгакова	1
Презентация А.Т. Твардовский. Творчество и судьба.	1
Сообщение Общая характеристика литературы 1950 -начала 1980-х годов.	1
Сообщение Творчество писателей-прозаиков в 1950 1980-е годы.	1
Сообщение Жизненный и творческий путь А.И. Солженицына.	1
Сообщение Основной конфликт романа «Русский лес»	1
Сообщение «Старший сын» – философская драма А.В.Вампилова	1
Презентация Многонациональность советской литературы.	1
Презентация Талантливая жизнь. В. М. Шукшин.	1
Сообщение Жизненный и творческий путь В.Г. Распутина.	1
Сообщение Ю.В.Трифонов «Вечные» темы и нравственные проблемы повести «Обмен».	1
Консультации	
Разговорный стиль речи	1
Художественный стиль речи и его особенности	1
Освоение видов переработки текста	1
Автобиографические мотивы в пушкинской лирике	1
Жизненный и творческий путь Н.В.Гоголя.	1
Принципы русской орфографии. Фонетический разбор	1
Фонетика. Орфоэпия. Орфография	1
Жизненный и творческий путь Н.С. Лескова	1
Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина	1
Жизненный и творческий путь Ф.М. Достоевского.	1
Драматургия А.П.Чехова	1
Лексика с точки зрения её употребления.	1
Жизнь и творческий путь Ф.И. Тютчева.	1
Приставки ПРИ - / ПРЕ -. Сложные слова.	1
Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ	1
Общая характеристика литературы начала 20 века	1
Жизнь и творческий путь А.И. Куприна.	1
Имя прилагательное как часть речи.	1
Местоимение	1
Морфологический разбор знаменательных частей речи.	1
Морфологический разбор служебных частей речи.	1
Октябрьская революция и литературный процесс 20-х годов	1
Природа родного края и образ Руси в лирике С. Есенина	1
В.Маяковский. Характер и личность автора в стихах о любви	1
Уточняющие члены предложения.	1

Пунктуация при обращении.	1
Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	1
Голос своего поколения!». А.А. Ахматова.	1
А.П. Платонов. Трудная судьба писателя.	1
Развитие литературных жанров в годы войны.	1
Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского	1
Драматургия 1950-1980-х годов.	1
Трагическая судьба человека в тоталитарном государстве в рассказе А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича».	1
Л.М.Леонов. Первые произведения	1
Жизненный и творческий путь А.В. Вампилова.	1
Общая характеристика трех волн эмиграции русский писателей	1
Исповедальное слово Виктора Астафьева	1
Итого:	285
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	
Итого	427

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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

Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и ком-ментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений

ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык предназначена для изучения иностранного языка

(английского) в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ППКРС) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык (английский)», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык (английский)» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об иностранном языке (английском) как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на иностранном языке (английском) в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, стратегической и предметной;

- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В рабочую программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**.

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык (английский)» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику практических занятий, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»**.

Рабочая программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между

существующими вариантами английского языка.

Рабочая программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

Иностранный язык (английский) как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

- *предметной* — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык (английский)» для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т.п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

К учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Содержание учебной дисциплины ОУД.02«Иностранный язык (английский)» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200-250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;
- включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;
- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими

единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can / may I help you? Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ? , Would you like . . . ? , Shall I . . . ?* и др.).

Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02«Иностранный язык (английский)» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ) В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.02 «Иностранный язык (английский)» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.02 «Иностранный язык (английский)» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебном плане ППКРС место учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык (английский)» – в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»** соответствует естественнонаучному профилю профессиональной образовательной программы.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык (английский)» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

I. Устные ответы

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся по предмету. Развернутый ответ должен представлять собой связное, логичное последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях. При оценке обучающегося необходимо учитывать следующие критерии: полноту и правильность ответа, степень осознанности, понимания изучаемого, языковое оформление ответа.

Отметка “5” выставляется, если полно излагается изученный материал, дается правильное определение предметных понятий; обнаруживается понимание материала, обосновываются суждения, обучающийся демонстрирует способность применить полученные знания на практике, привести примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; обучающийся излагает материал последовательно с точки зрения логики предмета и норм литературного языка.

Отметка “4” выставляется, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки “5”, но допускаются 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка “3” выставляется, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и

допускает неточности в определении понятий или формулировке правил, понятий; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

отметка “2” выставляется, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка “2” отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

II. Письменные работы

Письменная работа является одной из форм выявления уровня грамотности обучающегося. Письменная работа проверяет усвоение обучающимся материала темы, раздела программы изучаемого предмета; основных понятий, правил, степень самостоятельности обучающегося, умения применять на практике полученные знания, используя, в том числе ранее изученный материал. При оценке письменной работы, проверяется освоение обучающимся основных норм современного литературного языка и орфографической грамотности. При оценке письменной работы исправляются, но не учитываются ошибки на правила, которые не включены в программу; на еще не изученные правила. Исправляются, но не учитываются опiski. Среди ошибок следует выделить негрубые, т. е. не имеющие существенного значения для характеристики грамотности. При подсчете ошибок две негрубые считаются за одну ошибку. Необходимо учитывать повторяемость и однотипность ошибок. Однотипными считаются ошибки на одно правило. Первые однотипные ошибки считаются за одну, каждая следующая подобная ошибка учитывается как самостоятельная.

Отметка “5” выставляется, если обучающимся не допущено в работе ни одной ошибки, а также при наличии в ней 1 негрубой ошибки. Учитывается качество оформления работы, аккуратность обучающегося, отсутствие орфографических ошибок.

Отметка “4” выставляется, если обучающийся допустил 2 ошибки, а также при наличии 2-х негрубых ошибок. Учитывается оформление работы и общая грамотность.

Отметка “3” выставляется, если обучающийся допустил до 4-х ошибок, а также при наличии 5 негрубых ошибок. Учитывается оформление работы.

Отметка “2” выставляется, если обучающийся допустил более 4-х ошибок.

При выставлении оценок за письменную работу преподаватель пользуется образовательным стандартом своей дисциплины.

При оценке выполнения дополнительных заданий отметки выставляются следующим образом: - “5” – если все задания выполнены; - “4” – выполнено правильно не менее $\frac{3}{4}$ заданий; - “3” – за работу в которой правильно выполнено не менее половины работы; - “2” – выставляется за работу в которой не выполнено более половины заданий. При оценке контрольного диктанта на

понятия отметки выставляются: - “5” – нет ошибок; - “4” – 1-2 ошибки; - “3” – 3-4 ошибки; - “2” – допущено до 7 ошибок.

III. Творческие работы.

Творческая работа выявляет сформированность уровня грамотности и компетентности обучающегося, является основной формой проверки умения обучающимся правильно и последовательно излагать мысли, привлекать дополнительный справочный материал, делать самостоятельные выводы, проверяет речевую подготовку обучающегося. Любая творческая работа включает в себя три части: вступление, основную часть, заключение и оформляется в соответствии с едиными нормами и правилами, предъявляемыми к работам такого уровня. С помощью творческой работы проверяется: умение раскрывать тему; умение использовать языковые средства, предметные понятия, в соответствии со стилем, темой и задачей высказывания (работы); соблюдение языковых норм и правил правописания; качество оформления работы, использование иллюстративного материала; широта охвата источников и дополнительной литературы. Содержание творческой работы оценивается по следующим критериям: - соответствие работы обучающегося ученика теме и основной мысли; - полнота раскрытия тема; - правильность фактического материала; - последовательность изложения. При оценке речевого оформления учитываются: - разнообразие словарного и грамматического строя речи; - стилевое единство и выразительность речи; - число языковых ошибок и стилистических недочетов. При оценке источниковедческой базы творческой работы учитывается правильное оформление сносок; соответствие общим нормам и правилам библиографии применяемых источников и ссылок на них; реальное использование в работе литературы приведенной в списке источников; широта временного и фактического охвата дополнительной литературы; целесообразность использования тех или иных источников.

Отметка “5” ставится, если содержание работы полностью соответствует теме; фактические ошибки отсутствуют; содержание изложенного последовательно; работа отличается богатством словаря, точностью словоупотребления; достигнуто смысловое единство текста, иллюстраций, дополнительного материала. В работе допущен 1 недочет в содержании; 1-2 речевых недочета; 1 грамматическая ошибка.

Отметка “4” ставится, если содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы); имеются единичные фактические неточности; имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей; имеются отдельные непринципиальные ошибки в оформлении работы. В работе допускается не более 2-х недочетов в содержании, не более 3-4 речевых недочетов, не более 2-х грамматических ошибок.

Отметка “3” ставится, если в работе допущены существенные отклонения от темы; работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные нарушения последовательности изложения; оформление работы не аккуратное, есть претензии к соблюдению норм и правил библиографического и иллюстративного

оформления. В работе допускается не более 4-х недочетов в содержании, 5 речевых недочетов, 4 грамматических ошибки.

Отметка “2” ставится, если работа не соответствует теме; допущено много фактических ошибок; нарушена последовательность изложения во всех частях работы; отсутствует связь между ними; работа не соответствует плану; крайне беден словарь; нарушено стилевое единство текста; отмечены серьезные претензии к качеству оформления работы. Допущено до 7 речевых и до 7 грамматических ошибки.

При оценке творческой работы учитывается самостоятельность, оригинальность замысла работы, уровень ее композиционного и стилового решения, речевого оформления. Избыточный объем работы не влияет на повышение оценки.

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02 «Иностранный язык (английский)» в пределах освоения основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** естественнонаучного профиля профессионального образования — 256 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 171 час; внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — 85 часов из них консультаций – 10 часов.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования - естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Максимальная учебная нагрузка (всего)	256
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
Вводно-коррективный курс.	16
1.Как разнообразен этот мир.	18
2.Западная демократия.	20
3.Новое поколение.	24
4.Легко ли быть молодым?	16
5.Система социальной защиты.	16
6.Что помогает вам получать удовольствие?	36
7.Изобретения, которые потрясли мир.	25
Внеаудиторная самостоятельная работа:	85
1.проработка теоретического материала;	6
2.выполнение грамматических упражнений;	12

3.составление активного словаря;	7
4.подготовка реферата;	5
5.работа над эссе;	4
6.подготовка презентации;	10
7.подготовка сообщения;	5
8.составление диалогов;	6
9.поиск информации;	5
10.составление плана прочитанного материала;	5
11.подготовка монологического высказывания;	4
12.составление опорных слов и предложений для монологического высказывания;	3
13.составление таблицы возрастных ограничений;	1
14.составление косвенных вопросов;	1
15.работа над сочинением;	2
16.выполнение творческой работы;	2
17.письменный перевод текста;	3
18.подготовка рекламы;	1
19.подготовка ролевой игры.	3
Итого	171
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	
Итого	256

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
1	2
Виды речевой деятельности	
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.</p>
Говорение - монологическая речь	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p>

	<p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>
- диалогическая речь	<p>Уточнять и дополнять сказанное.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.</p> <p>Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p> <p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>
Чтение - просмотровое	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p> <p>Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>
- поисковое	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>
- ознакомительное	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>
- изучающее	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p>

	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, беседах, совещаниях, переговорах). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
Речевые навыки и умения	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p>

	<p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (<i>first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore</i> и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, <i>plump, big</i>, но не <i>fat</i> при описании чужой внешности; <i>broad/wide avenue</i>, но <i>broad shoulders</i>; <i>healthy— ill</i> (BrE), <i>sick</i> (AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (<i>Olympiad, gym, piano, laptop, computer</i> и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (<i>G8, UN, EU, WTO, NATO</i> и др.)</p>
<p>Грамматические навыки</p>	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.); - различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широкоупотребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p> <p>Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + <i>is</i> в сокращенной форме при восприятии на слух: <i>his— he's</i> и др.). Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p>

	Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста
Орфографические навыки	Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю
Произносительные навыки	Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
Специальные навыки и умения	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

ОУД.03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплина ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» предназначена для изучения математики в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

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

Содержание программы учебной дисциплина ОУД.03 «Математика: алгебра и

начала математического анализа; геометрия» направлено на достижение следующих

целей:

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

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

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся. в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от естественнонаучного профиля профессионального образования.

При освоении профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования; при освоении профессии СПО естественнонаучного профиля профессионального образования математика изучается, как общеобразовательная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемой профессии. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся.

Изучение математики как общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемых обучающимися профессии СПО, обеспечивается:

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

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

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

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

Содержание учебной дисциплины учебной дисциплина ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональными линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические

модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

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

Разделы (темы), включенные в содержание учебной дисциплины, являются общими для всех профилей профессионального образования и при всех объемах учебного времени независимо от того, является ли учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» базовой или профильной.

В тематических планах программы учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий (алгебраической, теоретико-функциональной, уравнений и неравенств, геометрической, стохастической), что позволяет гибко использовать их расположение и взаимосвязь, составлять рабочий календарный план, по-разному чередуя учебные темы (главы учебника), учитывая профиль профессионального образования, специфику осваиваемой профессии СПО, глубину изучения материала, уровень подготовки обучающихся по предмету.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» ФГОС среднего общего образования. профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) В учебных планах ППКРС учебная дисциплина ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входит в состав общеобразовательных дисциплин, формируемых из обязательных предметных

областей ФГОС среднего общего образования, для профессии СПО 19.01.14 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире,

- основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.03 «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся:

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля составляет:—**342 час**. Из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — **228 часа; (лекции- 88 часа, практические занятия -140 часов);** внеаудиторная самостоятельная работа — **124 часов; (включая индивидуальный проект- 10 часов; консультации-20 часов.)**

Вид учебной работы	Количество часов
--------------------	------------------

	Естественнонаучный профиль профессионального образования
Аудиторные занятия. Содержание обучения	19.01.17 Повар, кондитер
Раздел 1.АЛГЕБРА	102
Тема 1.1 Развитие понятие о числе	8
Тема 1.2 Корни, степени и логарифмы	16
Тема 1.3 Основы тригонометрии	36
Тема 1.4 Функции, их свойства и графики	16
Тема 1.5 Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	26
Раздел 2. НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	68
Тема 2.1 Последовательности, предел последовательности	10
Тема 2.2 Производная	20
Тема 2.3 Первообразная и интеграл	16
Тема 2.4 Уравнения и неравенства	22
Раздел 3. КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ.	12
Тема 3.1 Элементы комбинаторики	4
Тема 3.2 Элементы теории вероятностей	4
Тема 3.3 Элементы математической статистики	4
Раздел 4.. ГЕОМЕТРИЯ	44
Тема 4.1 Прямые и плоскости в пространстве	6
Тема 4.2 Многогранники	10
Тема 4.3 Тела и поверхности вращения	12
Тема 4.4 Измерения в геометрии	8
Тема 4.5 Координаты и векторы	8
Итого	228

Внеаудиторная самостоятельная работа- 94 часа	
Решение задач	4
Комплексные числа	
Комплексно-сопряженные числа	4
Подготовить сообщение, презентацию на тему «Корни и степени»	2
Решение задач по образцу	2
Подготовить сообщение на тему «История возникновения логарифмов»	4
Подготовить сообщение на тему «Тригонометрия»	2
Законспектировать «Формулы тройного угла»	1

Решение задач по образцу	1
Решение задач по образцу	2
Подготовить презентацию на тему «Обратные тригонометрические функции»	2
Подготовить сообщение «Арифметические операции над функциями»	5
Законспектировать «Обратные функции. График обратной функции»	5
Подготовить презентацию на тему «Логарифмическая функция»	5
Подготовить презентацию на тему «Функция»	4
Подготовить индивидуальный проект на тему: «Графики функций»	4
Подготовить индивидуальный проект «Предел последовательности»	6
Решение задач по образцу	3
Подготовить презентацию «Формула Ньютона-Лейбница»	1
Подготовить сообщение «Неопределенный интеграл»	1
Подготовить презентацию «Определенный интеграл»	1
Подготовить презентацию «Применение интеграла»	2
Решение задач по образцу	2
Подготовить презентацию «Иррациональные уравнения»	2
Подготовить презентацию «Показательные уравнения и неравенства»	1
Подготовить сообщение Решение систем уравнений методом Крамера, Гаусса»	1
Подготовить презентацию, сообщение «История возникновения комбинаторики»	4
Подготовить презентацию «Теория вероятности»	4
Подготовить презентацию «Математическая статистика в жизни»	4
Подготовить презентацию «Параллельное проектирование»	2
Подготовить презентацию «Прямые и плоскости в пространстве»	1
Подготовить сообщение на тему «Теорема о трех перпендикулярах»	1
Подготовить презентацию, интерактивный плакат на тему «Сечения многогранников»	2
Подготовить презентацию, интерактивный плакат на тему «Цилиндр, конус. Усеченный конус»	2
Подготовить презентацию, интерактивный плакат на тему «Шар и сфера»	2
Подготовить сообщение на тему «Геометрические тела и их объемы»	1

Подготовить презентацию на тему «Отношение объемов подобных тел»	2
Подготовить презентацию на тему «Использование координат и векторов при решении математических задач»	2
Консультации	20
Итого:	114
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	
Итого:	342

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.
АЛГЕБРА	
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы).
Корни, степени, логарифмы	Ознакомление с понятием корня n - й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Знакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня n -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты.
Преобразование	Выполнение преобразований выражений, применение

алгебраических выражений	формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ	
Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи.
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них.
Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения.
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств.
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений.
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ	
Функции.	Понятие о непрерывности функции. Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений функции.
Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций.

	<p>Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум.</p> <p>Выполнение преобразований графика функции.</p>
Обратные функции	<p>Изучение понятия обратной функции, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции.</p>
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	<p>Вычисление значений функций по значению аргумента.</p> <p>Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.</p> <p>Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов.</p> <p>Построение графиков степенных и логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам.</p> <p>Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков.</p> <p>Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решение тригонометрических уравнений. Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств. Выполнение преобразования графиков.</p>
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	
Последовательности	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов.</p> <p>Ознакомление с понятием предела последовательности.</p> <p>Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p> <p>Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p>
Производная и ее применение	<p>Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой. Установление связи свойств функции и производной по их графикам.</p>

	<p>Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума</p>
<p>Первообразная и интеграл</p>	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона—Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей</p>
<p>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</p>	
<p>Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</p>	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению. Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода). Решение систем уравнений с применением различных способов.</p> <p>Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений</p>
<p>ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ</p>	
<p>Основные понятия комбинаторики</p>	<p>Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.</p> <p>Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики</p>
<p>Элементы теории вероятностей</p>	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий.</p>
<p>Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)</p>	<p>Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками.</p> <p>Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик</p>

ГЕОМЕТРИЯ

<p>Прямые и плоскости в пространстве</p>	<p>Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений.</p> <p>Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p>Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства). Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач. Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника. Применение теории для обоснования построений и вычислений.</p> <p>Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур</p>
<p>Многогранники</p>	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников. Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения, развертки многогранников, вычисление площадей поверхностей.</p> <p>Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников. Применение свойств симметрии при решении задач. Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач. Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач.</p>

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

ОУД.04 ИСТОРИЯ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 «История» предназначена для изучения истории в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования 19.01.17 Повар, кондитер в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего

образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.04 «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы ОУД.04 «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Программа учебной дисциплины ОУД.04 «История» уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваиваемой профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования 19.01.17 Повар, кондитер, в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 ИСТОРИЯ

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины ОУД.04 «История» ориентировано на

осознание обучающимися базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

При отборе содержания учебной дисциплины ОУД.04 «История» учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся,
- воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины ОУД.04 «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;

- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины ОУД.04 «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых обучающиеся осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

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

При освоении профессий СПО социально-экономического профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории посещаются:

- исторический центр города Старый Оскол;
- краеведческие и художественный музей;
- места исторических событий, памятники истории и культуры;
- воинские мемориалы, памятники боевой славы.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 ИСТОРИЯ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Дисциплина ОУД.04 «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины ОУД.04 «История» – в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 ИСТОРИЯ.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности,

уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

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

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы

деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) **умение продуктивно общаться и взаимодействовать** в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

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

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы ОУД.04 «История» (базовый уровень) должны:

1) формировать представления о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

2) владеть комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

3) формировать умения применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

4) владеть навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

5) формировать умения вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОУД.03 ИСТОРИЯ

Отметка «5»

Высокий уровень фактологических, хронологических знаний.

Присутствие интегрированного взгляда на историю России в контексте мировом и европейском.

Высокие деятельностно-коммуникативные качества:

- умение читать историческую карту,
- выявлять сходства и различия в источниках,
- давать им оценку,
- сравнивать исторические события.

Наличие высоких качеств устной речи.

Присутствуют собственные суждения о причинно-следственных связях, даются взвешенные оценки событиям и деятельности отдельных личностей. Проявлены высокие гражданские качества.

Отметка «4»

Знания фактов на достаточно высоком уровне, присутствуют попытки анализа и интерпретации фактов.

Хорошее владение навыками работы с исторической картой. Умение работать с источником (выявлять информацию, сравнивать источники). Наличие грамотной устной речи.

Присутствуют собственные суждения о причинно-следственных связях, даются взвешенные оценки событиям и деятельности отдельных личностей.

Отметка «3»

Знания слабые (на уровне отдельных фактов), однако, есть попытки их связать в единое целое.

Присутствуют слабые навыки работы с исторической картой и источником.

Присутствуют попытки дать оценки событиям и явлениям, но данные оценки неточны, несистемны, неглубоки.

Отметка «2»

Знания слабые, неглубокие (на уровне отдельных фактов).

Отсутствуют навыки работы с картой, источниками, речь невнятная.

Отсутствуют собственные оценки, суждения. Нет аргументированных выводов.

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.04 ИСТОРИЯ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 «История» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования – **257** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, – **171** час, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – **86** часов (самостоятельная работа – **76** ч., консультации – **10** ч.).

Вид учебной работы	Количество часов
	Естественнонаучный профиль
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессия - 19.01.17 Повар, кондитер
Введение	2
Древнейшая и древняя история человечества.	12
Цивилизация Запада и Востока в средние века	12
От Древней Руси к Российскому государству	14
Россия в XVI - XVII веках: от великого княжества к царству	10
Страны Запада и Востока в XVI - XVII веках	14
Россия в XVII - XVIII веке: от царства к империи	10
Становление индустриальной цивилизации	4
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	4
Российская империя в XIX веке	14
От новой истории к новейшей	16
Между мировыми войнами	14
Вторая мировая война. Великая Отечественная война	11
Мир во второй половине XX - начале XXI века	12
Апогей и кризис советской системы 1945-1991 годов	12
Российская Федерация на рубеже XX - начале XXI веков	10
Итого	171
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка рефератов, докладов, презентаций и др.	76
Консультаций	10
<p>1. Подготовка опорного конспекта по темам: Факторы исторического развития; Общественная роль и функции истории.</p> <p>2. Подготовить сообщение о происхождении религии или искусства. Происхождение человека: дискуссионные вопросы</p> <p>3. Подготовка опорного конспекта по темам: Археологические памятники палеолита на территории России. Неолитическая революция на территории современной России.</p> <p>4. Составление сообщений, рефератов и презентаций по темам (на выбор): Города-государства Шумера. Финикийцы и их достижения. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Минойская и микенская цивилизации. Походы Александра Македонского и их результаты.</p> <p>5. Подготовка опорного конспекта по темам: Достижения культуры Древней Греции.</p> <p>6. Подготовка опорного конспекта по темам: Особенности древнеримской культуры. Римская империя: территория, управление. Кризис Римской империи.</p> <p>7. Подготовка рефератов и презентаций на тему «Культурное наследие древних цивилизаций»</p> <p>8. Подготовка опорного конспекта по темам: Средневековая Индия. Особенности развития Китая. Становление и эволюция государственности в Японии Работа с контурной картой.</p> <p>9. Подготовка опорного конспекта по темам: Культура Византии. Влияние Византии на государственность и культуру России.</p> <p>10. Подготовить сообщение по темам: Средневековое</p>	<p>86: - 10 консультаций, - 76 самостоятельной работы</p>

общество. Средневековый западноевропейский город. Развитие ремесла и торговли.

11. Подготовка и защита презентации по темам: Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура.

12. Подготовка презентаций по теме: «Крестовые походы и их результаты».

13. Подготовка и защита презентации по темам: Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура. Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса. Культурное наследие европейского Средневековья.

14. Подготовка опорного конспекта по темам: Вече и его роль в древнеславянском обществе. Подготовка и защита презентации по темам: Варяги в истории Древней Руси.

15. Подготовка опорного конспекта по темам: Значение христианства в становлении национальной культуры.

16. Подготовка и защита презентации по темам: Варяги в истории Древней Руси. Древнерусская культура.

Возникновение письменности. Летописание. Литература. Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись. Иконы. Развитие местных художественных школ.

17. Подготовить сообщения «Невская битва», «Ледовое побоище» и т.д.

18. Изучение отрывков из Судебника Ивана III. Подготовка презентаций по теме: «Русская культура и быт XIV – XVI веков»

19. Подготовка и защита рефератов по темам: Избранная Рада и ее реформы, Опричнина и причины ее введения, последствия, Опричный террор, Рождение Российского централизованного государства.

20. Подготовить рефераты: «Влияние Смутного времени на духовную жизнь человека»

21. Подготовить сообщение по темам: Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы.

22. Подготовить сообщение по темам: Культура XIII–XV веков. Культура XVI века. Книгопечатание. Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры.

23. Работа в контурных картах. Подготовка сообщения по теме «Индия и Дальний Восток в Средние века».

24. Подготовка и защита презентации по темам: Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы.

25. Подготовка сообщений о крупнейших военных конфликтах в XVII - середине XVIII века в Европе и за её пределами. Подготовка опорного конспекта по темам: Английское Просвещение. Изменения в социальной структуре общества. Религиозные, экономические и колониальные противоречия.

26. Подготовка сообщений о крупнейших военных конфликтах в XVII - середине XVIII века в Европе и за её пределами.

27. Составить таблицу: «Деятели просвещения».
28. Подготовка докладов, презентаций по темам: «Культурные преобразования в Петровскую эпоху», «Государство и церковь в XVIII веке».
29. Составить таблицу «Положительные и отрицательные последствия петровских реформ».
30. Подготовка докладов, презентаций по темам: «Дворцовые перевороты в России XVIII в. Причины, механизмы, итоги», Елизавета I. Эпоха и личность».
31. Подготовка рефератов по теме «Споры о Екатерине II: личность в оценках современников и потомков». «Крестьянская война под предводительством Е. Пугачева».
32. Подготовка опорного конспекта по темам: Просвещение и научные знания. Становление отечественной науки. Искусство XVIII в.
33. Подготовка презентаций по темам: Развитие западноевропейской культуры. Важнейшие научные открытия. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание
34. Подготовка опорного конспекта по темам: Колониальные захваты. Образование независимых государств в Латинской Америке.
35. Подготовка сообщений о важнейших научных открытиях и технических достижениях XIX века
36. Подготовка сообщения по темам: Традиционные общества Востока в условиях европейской колониальной экспансии. Страны Востока в раннее Новое время.
37. Подготовка докладов, презентаций по теме: «Революция Мэйдзи в Японии: причины, ход и результаты».
38. Подготовка опорного конспекта по темам: Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия.
39. Составить сравнительную таблицу: «Программные документы «Северного» и «Южного» обществ
40. Подготовка докладов, презентаций по теме: «Отечественная война 1812 года»
41. Подготовка опорного конспекта по темам: Россия XIX века: реформы или революция.
42. Подготовка опорного конспекта по темам: Наш край в XIX веке.
43. Подготовка докладов, презентаций по темам: «Повседневная жизнь дворян в России в XIX веке», «Повседневная жизнь крестьян в России в XIX веке», «Повседневная жизнь разночинцев в России в XIX веке».
44. Эссе по темам (на выбор): Русская культура XIX века. Развитие науки и техники. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения. Общественное звучание литературы. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.
45. Подготовка опорного конспекта по темам: Колонии, зависимые страны и метрополии.
46. Подготовка опорного конспекта по темам: Император

<p>Николай II, его политические воззрения. Русско-японская война 1904 -1905 гг. 47. Подготовка докладов, презентаций по теме: Революция 1905-1907 гг. в России, Политические партии в России начала XX в., Столыпинская реформа: ход, результаты, значение, Экономические реформы С.Ю. Витте. 48. Подготовка и защита презентации по темам: Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство. Архитектура. Скульптура. Музыка. 49. Подготовка опорного конспекта по темам: Власть и общество на разных этапах войны. Государственное регулирование экономики. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. 50. Подготовка и защита рефератов по темам: Октябрьская революция 1917 г. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. 51. Подготовка презентации по темам: Гражданская война в России. Военная интервенция стран Антанты. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. 52. Подготовка презентации по темам: События Гражданской войны в родном крае, городе. 53. Подготовка опорного конспекта по темам: Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. 54. Подготовка и защита презентации по темам: Развитие науки. Формирование новых художественных направлений и школ. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Нацизм и культура. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. 55. Подготовка сообщения по темам (по выбору): Установление республики в Турции, деятельность М. Кемалю. Великая национальная революция 1925–1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.</p>	
<p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></p>	
<p>Всего</p>	<p>257</p>

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УРОВНЕ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории
1. Древнейшая и древняя история человечества	
Происхождение человека. Люди эпохи палеолита	Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России
Неолитическая революция и ее последствия	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства
2. Цивилизации Древнего мира	
Древнейшие государства	Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ
Древняя Греция	Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта).

	<p>Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий.</p> <p>Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма</p>
Древний Рим	<p>Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат».</p> <p>Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии</p>
Культура и религия Древнего мира	<p>Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире.</p> <p>Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства.</p> <p>Объяснение причин зарождения научных знаний.</p> <p>Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие</p>
3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века	
Возникновение ислама. Арабские завоевания	<p>Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат».</p> <p>Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры</p>
Византийская империя	<p>Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка.</p> <p>Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием</p>
Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе	<p>Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей.</p> <p>Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи.</p> <p>Объяснение термина каролингское возрождение.</p>

	Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия
Основные черты западноевропейского феодализма	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отношения», «сеньор», «рыцарь», «вассал». Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма. Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация)
Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы	Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе. Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи. Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях
Зарождение централизованных государств в Европе	Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно-представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, Реконкисте и образовании Испании и Португалии, Гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья
4. От древней Руси к Российскому государству	
Образование Древнерусского государства	Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований. Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей
Крещение Руси и его значение	Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси.

	Оценка значения принятия христианства на Руси
Общество Древней Руси	Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха)
Раздробленность на Руси	Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель
Монгольское завоевание и его последствия	Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний. Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей. Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения
Начало возвышения Москвы	Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси. Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России
Образование единого Русского государства	Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в

	<p>рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения</p>
<p>5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству</p>	
<p>Россия в правление Ивана Грозного</p>	<p>Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право».</p> <p>Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов.</p> <p>Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России.</p> <p>Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства.</p>
<p>Смутное время начала XVII века</p>	<p>Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально-освободительное движение».</p> <p>Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени.</p> <p>Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II.</p> <p>Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др.</p> <p>Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского.</p> <p>Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России</p>
<p>Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения</p>	<p>Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке.</p> <p>Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России.</p> <p>Раскрытие причин народных движений в России XVII века.</p> <p>Систематизация исторического материала в форме таблицы</p> <p>«Народные движения в России XVII века»</p>
<p>Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке</p>	<p>Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы».</p> <p>Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти.</p> <p>Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви.</p> <p>Характеристика значения присоединения Сибири к России.</p>

	Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке
Культура Руси конца XIII— XVII веков	<p>Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII— XVII веках.</p> <p>Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII— XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др.</p> <p>Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII— XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона)</p>
6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	
Реформация и контрреформация	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация».</p> <p>Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений.</p> <p>Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн</p>
Становление абсолютизма в европейских странах	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм».</p> <p>Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии).</p> <p>Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов.</p> <p>Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы»</p>
Страны Востока в XVI— XVIII веках	<p>Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы.</p> <p>Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии</p>
Международные отношения в XVII— XVIII веках	<p>Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII —середине XVIII века в Европе и за ее пределами.</p> <p>Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конференции,</p>

	круглого стола
Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха Просвещения	Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения
Французская революция конца XVIII века	Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революции, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?»
7. Россия в конце XVII—XVIII веке: от царства к империи	
Россия в эпоху петровских преобразований	Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований. Представление характеристики реформ Петра I: 1) в государственном управлении; 2) в экономике и социальной политике; 3) в военном деле; 4) в сфере культуры и быта. Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны. Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось
Экономическое и социальное развитие в XVIII веке.	Характеристика основных черт социально-экономического развития России в середине — второй половине XVIII века.
Народные движения	Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева
Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века	Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях). Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах. Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения. Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих

	перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода
Русская культура XVIII века	Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль. Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного.
8. Становление индустриальной цивилизации	
Промышленный переворот и его последствия	Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших разворачиванию промышленной революции. Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции
Политическое развитие стран Европы и Америки	Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участников, ключевых событий, итогов. Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преобразования общества. Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения. Составление характеристики известных исторических деятелей XIX века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета
Развитие западноевропейской культуры	Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях XIX века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре XIX века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений. Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке
9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	
Колониальная экспансия европейских стран. Индия	Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников,

	<p>крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в XIX веке.</p> <p>Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI— XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.</p> <p>Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI— XIX века</p>
Китай и Япония	Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран
10. Российская империя в XIX век	
Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века	<p>Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.).</p> <p>Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал.</p> <p>Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).</p> <p>Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков)</p>
Движение декабристов	<p>Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов.</p> <p>Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки</p>
Общественное движение во второй четверти XIX века	<p>Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного.</p> <p>Высказывание суждений о том, какие идеи общественно-политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии)</p>

<p>Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы</p>	<p>Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860— 1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра II и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Характеристика внутренней политики Александра III в 1880—1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ</p>
<p>Общественное движение во второй половине XIX века</p>	<p>Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации). Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения</p>
<p>Внешняя политика России во второй половине XIX века</p>	<p>Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877—1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских художников, посвященных этой войне)</p>
<p>Русская культура XIX века</p>	<p>Раскрытие определяющих черт развития русской культуры XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе). Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов XIX века. Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века</p>
<p>11. От Новой истории к Новейшей</p>	
<p>Мир в начале XX века</p>	<p>Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз».</p>

	<p>Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран.</p> <p>Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века</p>
Революция 1905—1907 годов в России	<p>Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905—1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия».</p>
Россия в период столыпинских реформ	<p>Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия»</p>
Серебряный век русской культуры	<p>Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм». Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов)</p>
Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов	<p>Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны</p>
Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю	<p>Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года. Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета. Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны—осени 1917 года</p>

<p>Октябрьская революция в России и ее последствия</p>	<p>Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута).</p> <p>Объяснение причин прихода большевиков к власти.</p> <p>Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание».</p> <p>Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира.</p> <p>Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории XX века</p>
<p>Гражданская война в России</p>	<p>Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения.</p> <p>Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе.</p> <p>Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий</p>
<p>12. Между двумя мировыми войнами</p>	
<p>Европа и США</p>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт».</p> <p>Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций).</p> <p>Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы.</p> <p>Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929-1933 годов и его последствий.</p> <p>Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта</p>
<p>Недемократические режимы</p>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм».</p> <p>Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии.</p>

	<p>Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий</p>
Турция, Китай, Индия, Япония	<p>Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии.</p> <p>Раскрытие особенностей освободительного движения 1920—1930-х годов в Китае и Индии.</p> <p>Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии.</p> <p>Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии</p>
Международные отношения	<p>Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920—1930-е годы.</p> <p>Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920—1930-х годов</p>
Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР	<p>Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны».</p> <p>Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР.</p> <p>Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутрипартийной борьбы в 1920—1930-е годы</p>
Индустриализация и коллективизация в СССР	<p>Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов</p> <p>Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ».</p> <p>Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае</p>
Советское государство и общество в 1920—1930-е годы	<p>Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы.</p> <p>Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти.</p> <p>Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий</p>

13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война	
Накануне мировой войны	Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года
Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане	Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны. Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллорабационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны.
Московская битва. Сталинградская битва	Характеристика значения битвы под Москвой. Характеристика значения битвы под Сталинградом. Представление биографических справок, очерков о старооскольцах-участниках Московской и Сталинградской битв.
Курская битва. Наш край в годы войны	Характеристика значения Курской битвы. Представление биографических справок, очерков об участниках Курской битвы, о старооскольцах-участниках Курской битвы, о строителях железной дороги Старый Оскол-Ржава.
Второй период Второй мировой войны	Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.). Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики. Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.).
Причины, цена и значение победы	Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их

	исторического значения.
14. Мир во второй половине XX — начале XXI века	
Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны»	<p>Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны.</p> <p>Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.</p> <p>Характеристика причин создания и основ деятельности ООН.</p> <p>Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков</p>
Ведущие капиталистические страны	<p>Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий.</p> <p>Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран).</p> <p>Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века.</p> <p>Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия.</p> <p>Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции</p>
Страны Восточной Европы	<p>Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века.</p> <p>Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация».</p> <p>Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века</p>
Крушение колониальной системы	<p>Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI века.</p> <p>Характеристика этапов развития стран Азии и</p>

	<p>Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм»</p>
Международные отношения	<p>Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века.</p> <p>Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века.</p> <p>Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация».</p> <p>Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ)</p>
Развитие культуры	<p>Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт».</p> <p>Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры</p>
<p>15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы СССР в послевоенные годы</p>	
СССР в послевоенные годы	<p>Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР.</p> <p>Конверсия, возрождение и развитие промышленности.</p> <p>Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества.</p> <p>Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные</p>

	дискуссии 1940-х годов.
СССР в 1950 — начале 1960-х годов	<p>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.</p> <p>Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.</p>
СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов	<p>Противоречия внутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев.</p> <p>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.</p>
СССР в годы перестройки	<p>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.</p> <p>Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ.</p>

	Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.
Августовский переворот 1991 года	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.
16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков	
Россия в конце XX — начале XXI века	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.
Внутриполитическое и социальное развитие	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.
Внешиполитический курс	Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.
Культура новой России	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.
Итоги реформ	Российская Федерация и глобальные вызовы современности.

ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета ОУД.05 «Физическая культура» составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, рекомендована Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ ФИРО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Бишаева А.А. (Москва, 2015 г.) и комплексной программы физического воспитания для учащихся 1-11кл, авторы: В.И.Лях, А.А.Зданевич; Москва, (Просвещение, 2013 г).

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования **19.01.17 «Повар, кондитер»** в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего

образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.04 «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии **19.01.17 «Повар, кондитер»** среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы ОУД.05 «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

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

Программа учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая

специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваиваемой профессии **19.01.17 «Повар, кондитер».**

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования **19.01.17 «Повар, кондитер» (ППКРС)**

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования **19.01.17 «Повар, кондитер»** в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования, изучается учебная дисциплина ОУД.05 «Физическая культура»

Содержание учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

При освоении профессии СПО **19.01.17 «Повар, кондитер»** профессионального образования физическая культура изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом специфики осваиваемой профессии.

Реализация содержания учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» в преименности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством личносно и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья обучающихся и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает обучающихся на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами обучающихся в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение

оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса обучающихся к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у обучающихся установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма обучающихся, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий обучающихся по физической культуре, кроме обязательных видов спорта, дополнительно используются нетрадиционные – ритмическая гимнастика.

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обучающиеся проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и

компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся обучающиеся, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся обучающиеся, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Используя результаты медицинского осмотра обучающихся, преподаватель физического воспитания распределяет обучающихся в учебные отделения: основное и специальное.

На основное отделение зачисляются обучающиеся основной и подготовительной медицинских групп. Занятия в основном отделении направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся, укрепление здоровья, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций, на подготовку к участию в спортивных соревнованиях.

На специальное отделение зачисляются обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими обучающимися нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» предполагает, что обучающиеся, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. обучающиеся, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты.

Все контрольные нормативы по физической культуре обучающиеся сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме зачёта и дифференцированного зачёта в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.05 «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.05 «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина ОУД.05 «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-

оздоровительной деятельностью;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- и освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- и владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов

Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА**

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания; за технически правильно выполненное задание; за выполнение нормативных требований на «отлично»

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет правильной техникой выполнения задания, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, но выполняет нормативные требования на «хорошо»

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся не полно освоил учебный материал, плохо владеет техникой выполнения задания, не выполняет нормативные требования

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся не освоил учебный материал, не владеет техникой выполнения задания, не выполняет нормативные требования

Тест оценивается по пяти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ обучающийся получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 71% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 61% – 70% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 60 % правильных ответов.

**5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по профессии СПО **19.01.17 «Повар, кондитер»** естественнонаучного профиля профессионального образования - **257 часов**, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — **171 час**, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — **86 часов**.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	19.01.17 «Повар, кондитер»
Практическая часть	171
Учебно-методические занятия	8
Учебно-тренировочные занятия	163
Легкая атлетика.	54
Кроссовая подготовка	18
Ритмическая гимнастика(д), атлетическая гимнастика(ю)	52
Гимнастика	12
Волейбол	7
Баскетбол	20
Итого	171
Внеаудиторная самостоятельная работа	86
1.Подготовка рефератов по темам: «Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека»; «Физкультурно-оздоровительная деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей»; «Основы здорового образа жизни»; «Методы самоконтроля при проведении самостоятельных занятий физической культурой»; «Основы физического и спортивного самосовершенствования»; «Основы физической культуры».	12
2.Составление комплексов упражнений различной направленности	25
3.Выполнение комплексов упражнений различной направленности	33
4. Провести тесты по самоконтролю функционального состояния при занятиях физической культурой	10
5.Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Влияние вредных привычек на организм»; «Самостоятельные занятия физической культурой»	6
Итого	86
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	257

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Практическая часть	
Учебно-методические занятия	
	<p>Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.</p> <p>Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.</p> <p>Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.</p> <p>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>Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.</p> <p>Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.</p>
Учебно-тренировочные занятия	
1.Легкая атлетика.	<p>Освоение техники беговых упражнений (бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4'100 м, 4'400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 500м., 1000м., 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши).</p> <p>Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»;</p> <p>Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700</p>

	г (юноши); сдача контрольных нормативов
2. Гимнастика	
	<p>Освоение техники акробатических упражнений, техники висов и упоров, техники опорного прыжка, техники упражнений на брусьях. Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, упражнений с мячом, обручем (девушки);</p> <p>выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения.</p> <p>Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики</p>
3. Спортивные игры	
	<p>Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.</p> <p>Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения.</p> <p>Развитие личностно-коммуникативных качеств.</p> <p>Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.</p> <p>Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.</p> <p>Умение выполнять технику игровых элементов на оценку.</p> <p>Участие в соревнованиях по избранному виду спорта.</p> <p>Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации</p>
4. Кроссовая подготовка	
	Чередование бега с ходьбой, бег в переменном темпе, кроссовый бег на 500м., 1000м., 2000м., 3000м.
5. Ритмическая гимнастика	
	Знатьи уметь выполнять основные базовые шаги аэробики. Знание средств и методов тренировки для развития силы основных

	мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий
5.Атлетическая гимнастика (юноши)	
	Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий
Внеаудиторная самостоятельная работа	
	Подготовка рефератов, презентаций. Составление и выполнение комплексов упражнений различной направленности. Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности

ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 06 «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

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

Учебная дисциплина ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы ОУД.06 «Основы безопасности

жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера.

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

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи побезопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных

целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа информации;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского

- законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
 - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
 - освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
 - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
 - развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
 - формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
 - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
 - получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
 - освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
 - владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученного материала;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основе изученного материала;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены

2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Отметка «5»:

- ответ правильный на основе изученного материала, при этом возможна одна ошибка.

Отметка «4»:

- ответ правильный, но допущено не более двух ошибок.

Отметка «3»:

- ответ правильный, но допущено не более трех ошибок

Отметка «2»:

- допущено 4 и более ошибок.

**5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ
ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 «ОБЖ» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер, естественнонаучного профиля профессионального образования — **108** часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — **72** часов (50ч. – лекции, 22ч. – практические занятия); внеаудиторная самостоятельная работа студентов — **36** часов.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования– естественнонаучный ей профиль
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Введение	2
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	16
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	18
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	18
4. Основы медицинских знаний	18
Итого	72

Внеаудиторная самостоятельная работа

Подготовка рефератов, докладов, организация режима дня, труда и отдыха, рационального питания и двигательной активности:

Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного поведения личности.

- Здоровье и здоровый образ жизни.
- Факторы, способствующие укреплению здоровья.
- Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.
- Вредные привычки и их профилактика.
- Правила и безопасность дорожного движения.
- Правила пожарной безопасности
- Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества
- Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья.
- Основные функции семьи. Основы семейного права.
- ЧС природного и техногенного характера. ЧС места проживания
- Единая система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС). Гражданская оборона.
- Современные средства поражения. Защита населения. Оповещение и эвакуация.
- Организация инженерной защиты населения.
- Аварийно-спасательные и другие неотложные работы (АСДНР). Санитарная обработка людей.
- Обучение населения защите от ЧС. Организация ГО на объекте.
- Причины и условия возникновения терроризма. Борьба с терроризмом - приоритетная задача.
- Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате заложников
- Правовые основы организации защиты населения от ЧС.
- История создания Вооруженных Сил России
- Организационная структура ВС РФ.
- Воинская обязанность. Воинский учет.
- Призыв на военную службу. Обязанности военнослужащих.
- Прохождения военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба.
- Качество личности военнослужащего как защитника Отечества. Виды воинской деятельности.
- Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие.
- Боевые традиции ВС РФ. Дни воинской славы России.
- Ритуалы ВС РФ. Символы воинской чести. Ордена.

<p>-Понятие первой помощи. ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан РФ».</p> <p>-Травмы и их виды. Правила первой помощи при ранениях.</p> <p>-Сотрясения и ушибы головного мозга. Переломы.</p> <p>-Понятие и виды кровотечений. Первая помощь.</p> <p>-Первая помощь при ожогах, тепловых ударах и при воздействии низких температур.</p> <p>-Попадание инородных тел в верхние дыхательные пути. Отравление. Первая помощь.</p> <p>-Обморок, остановка сердца. Непрямой массаж сердца и искусственное дыхание.</p> <p>-Инфекционные болезни. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.</p> <p>-Здоровье родителей и здоровье ребенка</p> <p>Планирование семьи.</p>	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	108

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности.</p> <p>Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите</p>
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	<p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье.</p> <p>Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>

<p>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</p>	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях возникающих в ЧС военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.</p> <p>Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>
<p>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</p>	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.</p>
	<p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих.</p> <p>Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы.</p> <p>Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.</p> <p>Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.</p> <p>Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести</p>
<p>4. Основы медицинских знаний</p>	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.</p> <p>Характеристика основных признаков жизни.</p> <p>Освоение алгоритма идентификации основных видов кровоте-</p>

ний, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины

ОУД.07 ФИЗИКА

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной дисциплины ОУД. 07 «Физика» предназначена для изучения физики в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.07 «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы ОУД.07 «Физика» направлено на достижение следующих

целей:

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение физических знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

В программу включено содержание, направленное на формирование у

обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

Программа учебной дисциплины ОУД.07 «Физика» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих осваиваемой профессии 16675 повар, 12901 кондитер.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.07 ФИЗИКА

В основе учебной дисциплины ОУД.07 Физика лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) - одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественнонаучных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют метапредметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира.

Физика является системообразующим фактором для естественнонаучных учебных дисциплин, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина ОУД.07 «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения

студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина ОУД. 07 Физика формирует у обучающихся подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

Изучение физики в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от естественнонаучного профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины, реализуемое при подготовке обучающихся по специальностям естественнонаучного профиля профессионального образования, не имеет явно выраженной профильной составляющей, так как специальности, относящиеся к этому профилю обучения, не имеют преимущественной связи с тем или иным разделом физики. Однако в зависимости от получаемой специальности СПО в рамках естественнонаучного профиля профессионального образования повышенное внимание может быть уделено изучению раздела «Молекулярная физика. Термодинамика», отдельных тем раздела «Электродинамика» и особенно тем экологического содержания, присутствующих почти в каждом разделе.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 Физика обучающимися завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ППКРС СПО с получением среднего общего образования.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.07 ФИЗИКА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.07 «Физика» является учебной дисциплиной по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины ОУД.07 «Физика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО соответствующего профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.07 ФИЗИКА

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.07 «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

- умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.07 ФИЗИКА

ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Отметка «5» (отлично):

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4» (хорошо):

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3» (удовлетворительно):

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2» (неудовлетворительно):

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;

- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ УМЕНИЙ

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимся и письменного отчета за работу.

Отметка «5» (отлично):

- работа выполнена полностью, правильно; сделаны правильные наблюдения и выводы;

- эксперимент осуществлен по плану, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;

- проявлены организационно – трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются реактивы).

Отметка «4» (хорошо):

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

Отметка «3» (удовлетворительно):

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

Отметка «2» (неудовлетворительно):

- допущены две (или более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые студент не может исправить по требованию преподавателя;

- работа не выполнена, у студента отсутствуют экспериментальные умения.

ОЦЕНКА УМЕНИЯ РЕШАТЬ РАСЧЕТНЫЕ ЗАДАЧИ

Отметка «5» (отлично):

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4» (хорошо):

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух существенных ошибок.

Отметка «3» (удовлетворительно):

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2» (неудовлетворительно):

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении;
- или отсутствие решения.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**Отметка «5» (отлично):**

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4» (хорошо):

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3» (удовлетворительно):

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2» (неудовлетворительно):

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;
- работа не выполнена.

**5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОУД.07 ФИЗИКА**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 «Физика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования — 162 часа, из них обязательная аудиторная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 108 часов (из них 42ч. теор. обучения, 66 практических занятий), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — 39 ч., консультаций — 15ч.

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Аудиторные занятия	108
Введение	2
Механика	30
Основы молекулярной физики и термодинамики	18
Основы электродинамики	22
Колебания и волны	16
Элементы квантовой физики	14
Вселенная и ее эволюция	6
Внеаудиторная самостоятельная работа	54: - 15 консультации,

	- 39 самостоятельной работы
1. Подготовить опорный конспект по теме: «Механическое движение»	3
2. Подготовить опорный конспект,	3
3. Презентации по теме: «Виды механической энергии»	3
4. Подготовить презентацию по теме: «Термодинамика»	3
5. Подготовить опорный конспект по теме: «Работа»	2
6. Подготовить опорный конспект по теме: «Тепловой двигатель»	2
7. Подготовить презентацию по теме: «МКТ»	3
8. Подготовить презентацию по теме: «Температура»	3
9. Подготовить опорный конспект по теме: «Изопроцессы»	2
10. Подготовить опорный конспект, презентации по теме: «Волны»	2
11. Подготовить презентацию по теме: «Электроэнергия»	3
12. Подготовить опорный конспект по теме: «Трансформаторы»	2
13. Подготовить опорный конспект по теме: «Оптика»	2
14. Подготовить презентацию по теме: «Волновые свойства света»	3
15. Подготовить презентацию по теме: «Квантовые свойства света»	3
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	
Итого:	162

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	Развитие способностей ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства
<i>Механика</i>	
Кинематика	Ознакомление со способами описания механического движения, основной задачей механики. Изучение основных физических величин кинематики: перемещения, скорости, ускорения. Наблюдение относительности механического движения. Формулирование закона сложения скоростей. Исследование равноускоренного прямолинейного движения (на примере

	свободного падения тел) и равномерного движения тела по окружности. Понимание смысла основных физических величин, характеризующих равномерное движение тела по окружности
Динамика	Понимание смысла таких физических моделей, как материальная точка, инерциальная система отсчета. Измерение массы тела различными способами. Измерение сил взаимодействия тел. Вычисление значения ускорения тел по известным значениям действующих сил и масс тел. Умение различать силу тяжести и вес тела. Объяснение и приведение примеров явления невесомости. Применение основных понятий, формул и законов динамики к решению задач
Законы сохранения в механике	Объяснение реактивного движения на основе закона сохранения импульса. Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела. Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Характеристика производительности машин и двигателей с использованием понятия мощности
<i>Основы молекулярной физики и термодинамики</i>	
Молекулярная физика	Формулирование основных положений МКТ. Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Представление в виде графика изохорного, изобарного и изотермического процессов. Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества.
Термодинамика	Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса превращения вещества из одного агрегатного состояния в другое. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты на основании первого закона термодинамики. Объяснение принципов действия тепловых машин
<i>Основы электродинамики</i>	
Электростатика	Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности и потенциала электрического поля одного и нескольких точечных зарядов. Приведение примеров проводников, диэлектриков и конденсаторов. Наблюдение явления электростатической индукции и явления поляризации диэлектрика, находящегося в электрическом поле.
Постоянный ток	Измерение мощности электрического тока. Расчет ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Сбор и испытание электрических цепей с различным соединением проводников, расчет их параметров.
Магнитное поле	Формулирование правила левой руки для определения направления силы Ампера. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле, объяснение принципа действия

	электродвигателя. Исследование явления электромагнитной индукции.
<i>Колебания и волны</i>	
Механические колебания и волны	Приведение примеров колебательных движений. Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника. Приведение значения скорости распространения звука в различных средах. Умение объяснять использование ультразвука в медицине
Электромагнитные колебания и волны	Объяснение превращения энергии в идеальном колебательном контуре. Изучение устройства и принципа действия трансформатора. Анализ схемы передачи электроэнергии на большие расстояния. Приведение примеров видов радиосвязи. Знакомство с устройствами, входящими в систему радиосвязи. Обсуждение особенностей распространения радиоволн
Световые волны	Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Наблюдение явления дифракции и дисперсии света. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет оптической силы линзы
Механические колебания и волны	Приведение примеров колебательных движений. Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника. Приведение значения скорости распространения звука в различных средах. Умение объяснять использование ультразвука в медицине
<i>Элементы квантовой физики</i>	
Квантовые свойства света	Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэффекте
Физика атома	Формулирование постулатов Бора. Наблюдение линейчатого и непрерывного спектров. Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома из одного стационарного состояния в другое. Объяснение принципа действия лазера
Физика атомного ядра и элементарных частиц	Расчет энергии связи атомных ядер. Понимание ценности научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценности овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности
<i>Вселенная и ее эволюция</i>	
Строение и развитие Вселенной	Объяснение модели расширяющейся Вселенной
Происхождение Солнечной системы	Наблюдение звезд, Луны и планет в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа

ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ
(ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)
1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право) предназначена для изучения обществознания в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования профессии 19.01.17 Повар-кондитер на базе основного общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.08 «Обществознание (включая экономику и право)», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Содержание программы ОУД.08 «Обществознание (включая экономику и право)» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки

специалистов среднего звена (ППКРС).

Программа учебной дисциплины ОУД.08 «Обществознание включая экономику и право» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), виды самостоятельных работ с учетом специфики программ специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы на базе основного общего образования (ППКРС).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ(ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

Учебная дисциплина ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право) имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществляется на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право) предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При освоении профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования обществознание изучается с включением экономики и права. Изучение обществознания (включая экономику и право) завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО) В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право) является учебной дисциплиной обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право) изучается в общеобразовательном цикле учебного плана на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» в учебных планах ППКРС место учебной дисциплины — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, специальностей СПО социально –

экономического профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;
- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать, интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ОУД. 08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (включая экономику и право)

Оценка «5» - Удачное использование правильной структуры ответа (введение, основная часть, заключение); определение темы; ораторское искусство (при устном ответе). Выводы опираются на основные факты и являются обоснованными; грамотное сопоставление фактов, понимание ключевой проблемы и ее элементов. Теоретические положения подкрепляются соответствующими фактами. Умение переходить от частного к общему или от общего к частному; четкая последовательность

Оценка «4» - Использование структуры ответа, но не всегда удачное; встречаются паузы, неудачно построенные предложения, повторы слов. Некоторые важные факты упускаются, но выводы правильны; не всегда факты сопоставляются и часть не относится к проблеме, ключевая проблема выделяется, но не всегда понимается глубоко; не все вопросы удачны, не все противоречия выделяются. Теоретические

положения не всегда подкрепляются соответствующими фактами. Выделяются важные понятия, но некоторые другие упускаются; определяются четко, но не всегда полно, правильное доступное описание.

Оценка «3» - Отсутствие некоторых элементов ответа; неудачное определение темы или ее определение после наводящих вопросов; сбивчивый рассказ, незаконченные предложения и фразы, постоянная необходимость в помощи учителя. Упускаются важные факты и многие выводы неправильны; факты сопоставляются редко, многие из них не относятся к проблеме; ошибки в выделении ключевой проблемы; вопросы неудачны и задаются только с помощью учителя, противоречия не выделяются. Нет разделения на важные и второстепенные понятия; определяются, но не всегда четко и правильно; описываются часто неправильно или непонятно

Оценка «2» - Неумение сформулировать вводную часть и выводы; не может определить даже с помощью учителя, рассказ распадается на отдельные фрагменты или фразы. Большинство важных фактов отсутствует, выводы не делаются; факты не соответствуют рассматриваемой проблеме; нет их сопоставления; неумение выделить ключевую проблему, неумение задать вопрос, даже с помощью учителя, нет понимания противоречий. Неумение выделить понятие, нет определений понятий; не могут описать или не понимают собственного описания.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», включающей экономику и право, в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования — **256** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, — **171** час; внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — **85** часов (самостоятельная работа – 65 ч., консультаций – 20 ч.)

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Введение	2
1. Человек и общество	20
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	12
1.2. Общество как сложная система	8
2. Духовная культура человека и общества	24
1. Духовная культура личности и общества	2
2.2. Наука и образование в современном мире	8
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	14
3. Экономика	35
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	8
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	12

3.3. Рынок труда и безработица	10
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	5
4. Социальные отношения	30
4.1. Социальная роль и стратификация	8
4.2. Социальные нормы и конфликты	12
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	10
5. Политика	22
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	10
5.2. Участники политического процесса	12
6. Право	38
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	10
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	16
6.3. Отрасли российского права	12
Итого	171

Внеаудиторная самостоятельная работа

<p>1. Подготовить сообщение «Общественное сознание как предмет»</p> <p>2. Подготовить реферат «Становление человека»</p> <p>3. Подготовить презентацию «Человек как проблема философии»</p> <p>4. Подготовить сообщение «Общественные отношения»</p> <p>5. Подготовить доклад «Общественный прогресс»</p> <p>6. Составить схему «Общественный прогресс»</p> <p>7. Подготовить презентацию «Социальные качества человека»</p> <p>8. Подготовить презентацию «Индивидуальность»</p> <p>9. Консультация «Общество как сложная система»</p> <p>10. Подготовить презентацию «Религия в жизни человека»</p> <p>11. Консультация «Наука и образование в современном мире»</p> <p>12. Составить и выполнить таблицу «Образование в России»</p> <p>13. Составить тест «Образование в России»</p> <p>14. Подготовить реферат «Нормы морали»</p> <p>15. Консультация «Мораль»</p> <p>16. Подготовить сообщение «Церковь в современном мире»</p> <p>17. Составить схему «Мировые религии»</p> <p>18. Подготовить сообщение «Секты в России»</p> <p>19. Подготовить презентацию «Мировые религии»</p>	<p>85: 65-самостоятельная работа 20-консультаций</p>
--	---

<p>20.Подготовить презентацию «Искусство в деятельности человека»</p> <p>21.Подготовить сообщение «Экономика как наука»</p> <p>22 Составить схему «Экономика»</p> <p>23Составить схему «Типы экономических систем»</p> <p>24Консультация «Экономика»</p> <p>25. Составить схему «Рыночный механизм»</p> <p>26Подготовить сообщение «Спрос и предложение»</p> <p>27Подготовить сообщение «Рынок в России»</p> <p>28Подготовить презентацию «Функции государства»</p> <p>29 Подготовить презентацию «Функции государства»</p> <p>30.Подготовить сообщение «Экономическое развитие»</p> <p>31.Составить презентацию. Труд основа жизнедеятельности»</p> <p>32. Составить тест «Факторы предложение труда»</p> <p>33 Составить тест «Безработица в России»</p> <p>34Подготовить презентацию «Защита прав потребителя»</p> <p>35.Подготовить сообщение «Экономика в России»</p> <p>36 Проработка конспекта Стратификация»</p> <p>37 Подготовить сообщение «Социальные роли»</p> <p>38 Подготовить сообщение «Социальный престиж»</p> <p>39 Подготовить сообщение «Социальная мобильность»</p> <p>40 Составить схему «Социальный контроль»</p> <p>41Составить таблицу «Виды санкций»</p> <p>42Подготовить сообщение «Отклоняющееся поведение»</p> <p>43Подготовить сообщение «Виды конфликтов»</p> <p>44Подготовить сообщение</p> <p>45Подготовить презентацию «Конформизм»</p> <p>46 Подготовить сообщение «Нации в России»</p> <p>47Подготовить сообщение «Семья в Росси»</p> <p>48Подготовить презентацию «Гражданское право»</p> <p>49.Составить схему «Обязанности человека»</p> <p>50. Составить схему «Трудовые правоотношения»</p> <p>51.Подготовить реферат на тему «Административное право»</p> <p>52 Подготовить презентацию «Виды трудового договора»</p> <p>53 Подготовить сообщение «Признаки</p>	
---	--

государства» 54.Подготовить сообщение «Гражданское общество» 55.Составить схему «Личность в политике» 56. Составить тест «Политическое участие» 57.Подготовить сообщение «Социальные группы» 58.Подготовить сообщение Молодежь как социальная группа» 59.Консультация «Социальные общности» 60 Консультация «Политика» 61.Подготовить сообщение «Влияние личности на государство» 62.Консультация по теме «Демократия» 63.Составить схему «Правовое государство» 64.Консультация « Личность и политика» 65 Консультация «Политическое участие» 66.Составить схему «Человек и политика» 67.Подготовить сообщение «Политические партии» 68.Подготовить сообщение «Политические движения» 69. Подготовить презентацию «Политические режимы» 70. Подготовить доклад «Юриспруденция как наука» 71Консультация «Право как наука» 72Подготовить сообщение «Нормы права» 73Консультация «Источники права» 74.Составить схему «Виды ответственности» 75. Составить тест «Конституция РФ»	
Итого	85
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена</i>	
Всего	256

ОУД.09 ГЕОГРАФИЯ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД.08 «География» изучается в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих. Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД. 08 «География» предназначена для изучения географии в ОГАПОУ «Старооскольский техникум

технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.08 «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.08 «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Программа учебной дисциплины ОУД.08 «География» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ, тематику рефератов (докладов), учитывая специфику программ специалистов среднего

звена, осваиваемой специальности.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ГЕОГРАФИЯ

Содержание учебной дисциплины ОУД.08 «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Учебная дисциплина ОУД.08 «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа—население—хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение географии осуществляется на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом естествонаучного профиля профессионального образования, специфики осваиваемой профессии СПО.

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

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у обучающихся представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды,

особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

В содержание учебной дисциплины включены практические занятия, имеющие профессиональную значимость для обучающихся, осваивающих выбранные профессии СПО. Практико-ориентированные задания, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов являются неотъемлемой частью образовательного процесса.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 «География» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ГЕОГРАФИЯ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.08 «География» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «География» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессии СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ГЕОГРАФИЯ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.08 «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

ЛИЧНОСТНЫХ:

– сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

– сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

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

– сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

– сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

– критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

– креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

– умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

– представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

– понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

– владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

– владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

– сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

– владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

– владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического

знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

– владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

– владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

– сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОУД.08 ГЕОГРАФИЯ

Оценка «5» - Удачное использование правильной структуры ответа (введение, основная часть, заключение); определение темы; ораторское искусство (при устном ответе). Выводы опираются на основные факты и являются обоснованными; грамотное сопоставление фактов, понимание ключевой проблемы и ее элементов. Теоретические положения подкрепляются соответствующими фактами. Умение переходить от частного к общему или от общего к частному; четкая последовательность

Оценка «4» - Использование структуры ответа, но не всегда удачное; встречаются паузы, неудачно построенные предложения, повторы слов. Некоторые важные факты упускаются, но выводы правильны; не всегда факты сопоставляются и часть не относится к проблеме, ключевая проблема выделяется, но не всегда понимается глубоко; не все вопросы удачны, не все противоречия выделяются. Теоретические положения не всегда подкрепляются соответствующими фактами. Выделяются важные понятия, но некоторые другие упускаются; определяются четко, но не всегда полно, правильное доступное описание.

Оценка «3» - Отсутствие некоторых элементов ответа; неудачное определение темы или ее определение после наводящих вопросов; сбивчивый рассказ, незаконченные предложения и фразы, постоянная необходимость в помощи учителя. Упускаются важные факты и многие выводы неправильны; факты сопоставляются редко, многие из них не относятся к проблеме; ошибки в выделении ключевой проблемы; вопросы неудачны и задаются только с помощью учителя, противоречия не выделяются. Нет разделения на важные и второстепенные понятия; определяются, но не всегда четко и правильно; описываются часто неправильно или непонятно

Оценка «2» - Неумение сформулировать вводную часть и выводы; не может определить даже с помощью учителя, рассказ распадается на отдельные фрагменты или фразы. Большинство важных фактов отсутствует, выводы не делаются; факты не соответствуют рассматриваемой проблеме; нет их сопоставления; неумение выделить ключевую проблему, неумение задать вопрос, даже с помощью учителя, нет понимания противоречий. Неумение выделить

понятие, нет определений понятий; не могут описать или не понимают собственного описания.

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.08 ГЕОГРАФИЯ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 География в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования естественнонаучного профиля профессионального образования – **108** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — **72** часов (лекции 48 ч., практических занятий – 24 ч.); внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — **36** часов (самостоятельная работа – 31 ч., консультаций – 5 ч.)

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Введение.	1
1. Источники географической информации	
2. Политическое устройство мира	2
3. География мировых природных ресурсов	2
4. География населения мира	3
5. Мировое хозяйство	1
Современные особенности развития мирового хозяйства	
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	2
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	4
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	2
6. Регионы мира	3
География населения и хозяйства Зарубежной Европы	
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	4
География населения и хозяйства Африки	2
География населения и хозяйства Северной Америки	2
География населения и хозяйства Латинской Америки	3
География населения и хозяйства Австралии и Океании	1
7. Россия в современном мире	2

8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	2
Итого	72
Внеаудиторная самостоятельная работа	
<p>1.Подготовить сообщение «Карта мира» 2.Подготовить презентацию «География как наука» 3.Составить схему «Карта России» 4.Подготовить сообщение «Мировые ресурсы» 5.Подготовить тест «Природные ресурсы» 6.Подготовить реферат «Ресурсы Океана» 7.Подготовить сообщение «Демография России» 8.Подготовить презентацию «Население Белгородской области» 9.Составить тест «Электроэнергетика мира» 10.Консультация «ГЭС и АЭС» 11.Консультация «Другие источники энергии» 12.Подготовить сообщение «Машиностроение мира» 13.Выполнить задание в рабочей тетради «Лесная промышленность» 14.Выполнить задание в рабочей тетради «Химическая промышленность» 15.Выполнить задание в рабочей тетради «Сельское хозяйство России» 16.Выполнить задание в рабочей тетради «Растениеводство» 17.Выполнить задание в рабочей тетради «Животноводство» 21.Выполнить задание в рабочей тетради «проблема разоружения» 22.Выполнить задание в рабочей тетради «Тропическая Африка» 23.Выполнить задание в рабочей тетради «Южно-Африканская Республика.» 24.Выполнить задание в рабочей тетради «Население США» 25.Выполнить задание в рабочей тетради «Производство США» 26.Выполнить задание в рабочей тетради «Производство Бразилии» 27.Выполнить задание в рабочей тетради «Географическое положение Бразилии» 28.Выполнить задание в рабочей тетради «Мексика» 29.Выполнить задание в рабочей тетради «Население Вест-Индия» 30.Выполнить задание в рабочей тетради «Австралия» 31.Подготовить сообщение «Океания» 32.Проработка конспекта 33.Проработка конспекта</p>	<p>36: - 5 консультаций, - 31 самостоятельной работы</p>

34. Проработка конспекта 35. Проработка конспекта 36. Проработка конспекта	
Итого	36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	
Итого	108

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне)
Введение. 1. Источники географической информации	Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии
2. Политическое устройство мира	Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира.
	Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического
3. География мировых природных ресурсов	Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана
4. География населения мира	Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных типов воспроизводства населения приведение примеров стран, для которых они Умение называть основные показатели качества жизни населения. Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения. Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения. Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и гаполисы

<p>5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства</p>	<p>Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно-технической революции. Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки. Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности. Умение называть наиболее передовые и наиболее страны мира по уровню их экономического развития</p>
<p>География отраслей первичной сферы мирового хозяйства</p>	<p>Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства. Умение называть страны, являющиеся ведущими производителями различных видов минерального Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы</p>
<p>География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства</p>	<p>Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов.</p>
	<p>Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и ткани</p>
<p>География отраслей третичной сферы мирового хозяйства</p>	<p>Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров. Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и мобильных дорог. Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира. Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма. Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности. Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами</p>
<p>6. Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы</p>	<p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы. Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли сельского населения. Умение показывать на карте и характеризовать города и городские агломерации, основные</p>

	и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	<p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии.</p> <p>Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии.</p> <p>Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии</p>
География населения и хозяйства Африки	<p>Умение показывать на карте различные страны Африки.</p> <p>Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения.</p> <p>Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки</p>
География населения и хозяйства Северной Америки	<p>Умение объяснять природные, исторические и социальные особенности развития Северной Америки.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы.</p> <p>Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США</p>
География населения и хозяйства Латинской Америки	<p>Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки.</p> <p>Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов.</p> <p>Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения.</p> <p>Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения.</p> <p>Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки, Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике</p>

География населения и хозяйства Австралии и Океании	Умение объяснять природные и исторические развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горно-промышленные и сельскохозяйственные районы
7. Россия в современном мире	Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения

ОУД. 10 ЭКОЛОГИЯ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 «Экология» предназначена для изучения в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.10 «Экология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования науки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы ОУД.10 «Экология» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии

- современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
 - воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
 - использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

Программа учебной дисциплины ОУД.10 «Экология» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки осваиваемой профессии

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС).

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 ЭКОЛОГИЯ

Экология — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественнонаучной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину.

Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Экология, таким образом, становится одной из основополагающих

научных дисциплин о взаимоотношениях природы и общества, а владение экологическими знаниями является одним из необходимых условий реализации специалиста в любой будущей профессиональной деятельности.

Основу содержания учебной дисциплины ОУД.10 «Экология» составляет концепция устойчивого развития. В соответствии с ней выделены содержательные линии: экология как научная дисциплина и экологические закономерности; взаимодействие систем «природа» и «общество»; прикладные вопросы решения экологических проблем в рамках концепции устойчивого развития; методы научного познания в экологии: естественно научные и гуманитарные аспекты.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» профессиональных образовательных организациях, реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.10 «Экология» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе. Вместе с тем изучение экологии имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, специфики осваиваемых профессий СПО

При освоении профессии 19.01.17 Повар, кондитер естественно-научного профиля профессионального образования Экология изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При освоении профессий СПО учебная дисциплина ОУД.10 «Экология» включает следующие разделы:

- «Экология как научная дисциплина»
- «Среда обитания человека и экологическая безопасность»
- «Концепция устойчивого развития»
- «Охрана природы»

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение экологии для социально – экономического профиля профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

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

При отборе содержания учебной дисциплины ОУД.10 «Экология» использован подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина ОУД.10 «Экология», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и

пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 «Экология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 «ЭКОЛОГИЯ»

В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.10 «Экология» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» профессиональных образовательных организациях, реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.10 «Экология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины ОУД.10 «Экология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 «ЭКОЛОГИЯ»

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.10 «Экология» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

межпредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятель-

ности для изучения разных сторон окружающей среды;

- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

**ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.10 ЭКОЛОГИЯ
ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА**

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания

учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;

- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ УМЕНИЙ

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимся и письменного отчета за работу.

Отметка «5»:

- работа выполнена полностью, правильно; сделаны правильные наблюдения и выводы;
- эксперимент осуществлен по плану, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;
- проявлены организационно – трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются реактивы).

Отметка «4»:

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

Отметка «3»:

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

Отметка «2»:

- допущены две (или более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые обучающийся не может исправить по требованию преподавателя;
- работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют экспериментальные умения.

Оценка умения решать расчетные задачи

Отметка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух существенных ошибок.

Отметка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении;
- или отсутствие решения.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;

- работа не выполнена.

4.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.10 ЭКОЛОГИЯ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10«Экология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** естественнонаучного профиля профессионального образования **108** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - **72** часа (лекции – **48** ч., практические занятия –**24** ч.), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся - **36** часа (внеаудиторная самостоятельная работа - 31 ч, консультации - 5 ч).

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Аудиторные занятия.	72
Введение	2
1.Экология как научная дисциплина	18
2.Среда обитания человека и экологическая безопасность	24
3.Концепция устойчивого развития	10
4.Охрана природы	18
Итого	72

Внеаудиторная самостоятельная работа 36

1.Экология как научная дисциплина 1.Сообщение «Окружающая человека среда и ее компоненты» 2.Реферат «Возможные последствия демографических процессов» 3.Презентация «Антропогенные ландшафты» 4.Презентация «Пути решения глобальных экологических проблем» 5.Реферат«Популяция как экологическая единица.	5
2.Среда обитания человека и экологическая безопасность 6.Презентация «Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека». 7.Реферат «Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации» 8.Реферат«Причины возникновения экологических проблем в городе» 9.Реферат«Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. 10.Реферат«Контроль за качеством строительства дорог» 11.Реферат «Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации. 12.Сообщение «Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности» 13.Сообщение «Среда обитания и среды жизни: сходство и различия»	8
3.Концепция устойчивого развития 14.Реферат «Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития» 15.Презентация « Энергетические ресурсы» 16.Презентация «Индекс «живой планеты» 17.Реферат «История и развитие концепции устойчивого развития»	4
4.Охрана природы	9

<p>18. Сообщения «Особо неблагоприятные в экологическом отношении территории России: возможные способы решения проблем.</p> <p>19. Сообщение «Основные экологические приоритеты современного мира</p> <p>20. Реферат «Особо охраняемые природные территории и их значение в охране природы»</p> <p>21. Реферат «Экологические кризисы и экологические ситуации»</p> <p>22. Реферат «Проблемы водных ресурсов и способы их решения (на примере России)»</p> <p>23. Реферат «Проблемы почвенной эрозии и способы ее решения в России»</p> <p>24. Реферат «Проблемы устойчивости лесных экосистем в России»</p> <p>25. Презентация «Естественные природные системы»</p> <p>26. Сообщение «Возобновляемые и не возобновляемые ресурсы»</p> <p>Подготовка конспекта по темам</p> <p>1. Подготовка конспекта по теме «Знакомство с объектом изучения экологии»</p> <p>2. Подготовка конспекта по теме «Среда обитания и факторы среды»</p> <p>3. подготовка конспекта по теме «Общая экология»</p> <p>4. подготовка конспекта по теме «Прикладная экология»</p> <p>5. подготовка конспекта по теме «Городская среда»</p> <p>6. подготовка конспекта по теме «Среда обитания человека и экологическая безопасность»</p> <p>Подготовка к практическому занятию</p>	<p>6</p> <p>4</p>
Итого	36
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	
Итого	108

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования

1. ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА

Общая экология	Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере.
Социальная экология	Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека
Прикладная экология	Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду

2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Среда обитания человека	Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу. Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды.
Городская среда	Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного эко топа современного человека. Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища. Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города.
Сельская среда	Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности

3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ

Возникновение концепции устойчивого развития	Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»
Устойчивость и развитие	Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде

4. ОХРАНА ПРИРОДЫ

Природоохранная деятельность	Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу
Природные ресурсы и их охрана	Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране

ОУД.11 ИНФОРМАТИКА

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы ОУД.11 «Информатика» направлено на достижение следующих

целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий,

средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11 ИНФОРМАТИКА

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от естественнонаучного профиля профессионального образования.

При освоении профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования естественнонаучного профиля профессионального образования Информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При освоении профессий СПО учебная дисциплина ОУД.11 «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Информационные структуры (электронные таблицы и базы данных)»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для социально – экономического профиля профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения обучающихся в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у обучающихся общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию

инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11 ИНФОРМАТИКА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.11 «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.11 «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11 ИНФОРМАТИКА

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой

деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОУД. 11 ИНФОРМАТИКА ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;

- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ УМЕНИЙ

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимся и письменного отчета за работу.

Отметка «5»:

- работа выполнена полностью, правильно; сделаны правильные наблюдения и выводы;
- эксперимент осуществлен по плану, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;
- проявлены организационно – трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются реактивы).

Отметка «4»:

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

Отметка «3»:

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

Отметка «2»:

- допущены две (или более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые студент не может исправить по требованию преподавателя;
- работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют экспериментальные умения.

Оценка умения решать расчетные задачи

Отметка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух существенных ошибок.

Отметка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении;
- или отсутствие решения.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;
- работа не выполнена.

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.11 ИНФОРМАТИКА

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** естественнонаучного профиля профессионального образования - **162** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, —**108** часов (практические занятия – **108** ч.), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся —**54** часов (самостоятельная работа – **44** ч., консультации – **10** ч.).

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Введение	1
1. Информационная деятельность человека	15
2. Информация и информационные процессы	24
3. Средства ИКТ	19
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	25
5. Телекоммуникационные технологии	24
Внеаудиторная самостоятельная работа	
1. Доклад на тему: «Информационные основы процессов управления», 2. Доклад на тему «Основные компоненты информационной культуры человека» 3. Найдите законы о защите информации	54: - 10 консультаций, - 44 самостоятельной работы

4. Найдите закон об образовании, используя портал российского образования www.edu.ru.
5. Чтение учебного материала
6. Чтение электронной литературы
7. Подготовьте раздел «Почему двоичная система счисления нашла применение в компьютерной технике?»
8. Разработка алгоритма решения задачи
9. Разработка алгоритма решения задачи
10. Чтение учебного материала
11. Чтение учебного материала
12. Найти в интернете ответы на вопросы
13. Ответ в интернет –передача м/д ПК
14. Пришлите на почту преподавателя свой эл.адрес
15. Найти ответ на вопрос Из каких конструктивных узлов состоит ПК
16. Подготовить доклад-Сравните программный интерфейс двух ОС
18. Работа в интернет
19. Перечислите принципы поведения в сети
20. Изучение электронного материала
21. Найти ответы на вопрос Из каких конструктивных узлов состоит ПК
22. Подготовьте инструкцию «Профилактика вирусов ПК»
23. Опишите состав и оцените стоимость ПК АРМ для профессии
24. Чтение учебного материала
25. Работа с обучающими программами
26. Постройте модели «Афиша»
27. Подготовьте план оформления афиши и программки в текстовом редакторе
28. Изучение электронного материала
29. Изучение электронного материала
30. Расчет задач в табличном процессоре
31. Изучение электронного материала
32. Изучение электронного материала
33. Создание базы данных
34. Изучение электронного материала
35. Изучение электронного материала
36. Подготовить презентацию по своей профессии
37. Подготовить презентацию по своей профессии
38. Используя свой почтовый ящик передайте

по нему подборку фотографий 39. Изучение электронного материала 40. Поиск информации в интернет 41. Подготовка к практической работе 42. Подготовка к практической работе 43. Найдите новости о последних достижениях в области ИТ. 44. Найдите новости о последних достижениях в области ИТ. 45. Проектное задание В режиме телеконференции проведите обсуждение 46. Используя свой почтовый ящик передайте по нему подборку фотографий	
Консультации	8
Итого	108
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	
Итого	162

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	Поиск сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах. Классификация информационных процессов по принятому основа-
1. Информационная деятельность человека	
	Классификация информационных процессов по принятому основанию. Владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира. Исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей. Выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения. Использование ссылок и цитирования источников информации. Знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей. Владение нормами информационной этики и права. Соблюдение
2. Информация и информационные процессы	
2.1. Представление и обработка информации	Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.). Знание о дискретной форме представления информации. Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. Владение компьютерными средствами представления и анализа

	<p>Умение отличать представление информации в различных системах счисления.</p> <p>Знание математических объектов информатики. Представление о математических объектах информатики, в том числе о логических формулах</p>
2.2. Алгоритмизация и программирование	<p>Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов. Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня. Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения. Умение разбивать процесс решения задачи на этапы. Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм</p>
2.3. Компьютерное моделирование	<p>Представление о компьютерных моделях.</p> <p>Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования.</p> <p>Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели. Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования</p>
2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью	<p>Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации</p>
3. Средства информационных и коммуникационных технологий	
3.1. Архитектура компьютеров	<p>Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств.</p> <p>Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации.</p> <p>Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач.</p> <p>Умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов. Выделение и определение назначения элементов окна</p>
3.2. Компьютерные сети	<p>Представление о типологии компьютерных сетей. Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети. Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть</p>
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации,	<p>Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации.</p> <p>Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. Реализация антивирусной защиты компьютера</p>
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	

	Представление о способах хранения и простейшей обработке данных. Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними. Умение работать с библиотеками программ.
	Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных. Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера. Пользование базами данных и справочными системами
5. Телекоммуникационные технологии	
	Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Знание способов подключения к сети Интернет. Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире. Определение ключевых слов, фраз для поиска информации. Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации. Определение общих принципов разработки и функционирования интернет-приложений. Представление о способах создания и сопровождения сайта. Представление о возможностях сетевого программного обеспечения. Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления проектом. Умение анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач

ОУД. 12 ХИМИЯ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» предназначена для изучения химии в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.12 «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Мин науки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы ОУД.12 «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в

создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

Программа учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки специалистов среднего звена, осваиваемой профессии.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС).

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.12 «ХИМИЯ»

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного,

безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем, чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Изучение химии в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» профессиональных образовательных организациях, реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессии 19.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования химия изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования

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

При освоении профессий естественно- научного профиля, специальностей гуманитарного профиля, рассматривается химический компонент естественнонаучного образования в пределах изучения учебной дисциплины «Естествознание» предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Специфика изучения химии при овладении профессиями и специальностями естественно- научного профиля отражена в каждой теме раздела «Содержание учебной дисциплины» в рубрике «Профильные и профессионально значимые элементы содержания». Этот компонент реализуется при индивидуальной самостоятельной работе обучающихся (написании рефератов, подготовке сообщений, защите проектов), в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя (выполнении химического эксперимента — лабораторных опытов и практических работ, решении практико-ориентированных расчетных задач и т.д.).

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, овладевающих профессиями СПО и специальностями СПО технического и естественно-научного профилей профессионального образования, представлен примерный перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов.

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» завершается подведением итогов в форме экзамена.

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.12 ХИМИЯ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина ОУД.12 «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», профессиональных образовательных организациях, реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.12 «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ ОУД.12 ХИМИЯ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.12 «Химия», обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

межпредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функ-

- циональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
 - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
 - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
 - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОУД.12 ХИМИЯ ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Отметка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в логической последовательности; при этом допущены 2-3 незначительные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ не полный несвязный.

Отметка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить;
- отсутствие ответа.

ОЦЕНКА ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ УМЕНИЙ

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимся и письменного отчета за работу.

Отметка «5»:

- работа выполнена полностью, правильно; сделаны правильные наблюдения и выводы;
- эксперимент осуществлен по плану, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием;
- проявлены организационно – трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места и порядок на столе, экономно используются реактивы).

Отметка «4»:

- работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

Отметка «3»:

- работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

Отметка «2»:

- допущены две (или более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые студент не может исправить по требованию преподавателя;

- работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют экспериментальные умения.

Оценка умения решать расчетные задачи**Отметка «5»:**

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Отметка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух существенных ошибок.

Отметка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Отметка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении;

- или отсутствие решения.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**Отметка «5»:**

- ответ полный и правильный на основе изученных теорий, при этом возможна существенная ошибка.

Отметка «4»:

- ответ не полный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Отметка «3»:

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две - три несущественные.

Отметка «2»:

- работа выполнена меньше чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок;

- работа не выполнена.

5.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.12 ХИМИЯ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС,) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования - **257** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - **171** час (лекции - **107** ч., практические занятия – **64** ч.), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся – **86** часа

(самостоятельная работа – **76** ч., консультации – **10** ч.).

Вид учебной работы	Количество часов Профиль профессионального образования – естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Введение	2
Раздел 1. Органическая химия	79
Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	8
Тема 1.2 Предельные углеводороды	8
Тема 1.3 Этиленовые и диеновые углеводороды	6
Тема 1.4 Ацетиленовые углеводороды	4
Тема 1.5 Ароматические углеводороды	4
Тема 1.6 Природные источники углеводородов	4
Тема 1.7 Гидроксильные соединения	6
Тема 1.8 Альдегиды и кетоны	6
Тема 1.9 Карбоновые кислоты и их производные	6
Тема 1.10 Углеводы	6
Тема 1.11 Амины, аминокислоты, белки	6
Тема 1.12 Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	6
Тема 1.13 Биологически активные соединения	9
Раздел 2. Общая и неорганическая химия	90
Тема 2.1 Химия - наука о веществах	3
Тема 2.2 Строение атома	4
Тема 2.3 Периодический закон и периодическая система	8
Тема 2.4 Строение вещества	8
Тема 2.5 Полимеры	4
Тема 2.6 Дисперсные системы	2

Тема 2.7 Химические реакции	8
Тема 2.8 Растворы	10
Тема 2.9 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	10
Тема 2.10 Классификация веществ. Простые вещества	8
Тема 2.11 Основные классы неорганических и органических соединений	8
Тема 2.12 Химия элементов	10
Тема 2.13 Химия в жизни общества	7
Итого	171
Внеаудиторная самостоятельная работа.	86
Раздел 1. Органическая химия	38
1.подготовка реферата	
2.подготовка реферата, консультация	
3.подготовка презентации	
4.подготовка к практической работе	
5.подготовка к практической работе	
6.подготовка сообщений	
7.подготовка сообщения ,консультация	
8.подготовка конспекта	
9.подготовка конспекта, консультация	
10.подготовка презентации	
11.подготовка реферата	
12.подготовка к практической работе	
13.подготовка конспекта	
14.подготовка сообщения,консультация	
15.подготовка презентации,консультация	
16.подготовка сообщения	
17.подготовка конспекта,консультация	
18.подготовка к практической работе	
19.подготовка к практической работе	
20.подготовка сообщения,консультация	
21.подготовка презентации,консультация	
22.подготовка к практической работе	
23.подготовка сообщения	
24.подготовка реферата	
25.подготовка конспекта,консультация	
26.подготовка конспекта	
27.подготовка сообщения,консультация	
28.Индивидуальный проект	
29.Индивидуальный проект	
30.Консультация по теме «Углеводы»	
31.Индивидуальный проект	
32.Консультация по теме «Применение аминокислот»	
33.Консультация по теме «Амины. Аминокислоты. Белки»	
34.Индивидуальный проект	
35.Индивидуальный проект	
36.Консультация по теме «Азотсодержащие	

гетероциклические соединения»	
37.Индивидуальный проект	
38.Индивидуальный проект	
39.Индивидуальный проект	
40.Индивидуальный проект	
41.Индивидуальный проект	
Раздел 2. Общая и неорганическая химия	38
42.Консультация по теме «Агрегатные состояния вещества	
43.Индивидуальный проект	
44.Консультация по теме «Электронные оболочки атомов.	
45.Индивидуальный проект	
46.Индивидуальный проект	
47.Индивидуальный проект	
48.Консультация по теме «Периодический закон и периодическая система Д.И.Менделеева»	
49.Индивидуальный проект	
50.Индивидуальный проект	
51.Индивидуальный проект	
52.Консультация по теме «Строение вещества»	
53.Индивидуальный проект	
54.Индивидуальный проект	
55.Консультация по теме «Полимеры. Дисперсные системы»	
56.Индивидуальный проект	
57.Консультация по теме «Классификация химических реакций»	
58.Подготовка реферата	
59.Подготовка конспектов по теме «Химические реакции»	
60.Консультация по теме «Химическое равновесие»	
61.Подготовка реферата	
62.Консультация по теме «Теория электролитической диссоциации растворов»	
63.Консультация по теме «Растворы»	
64.Подготовка конспектов по теме «Растворы»	
65.Подготовка сообщения	
66.Подготовка презентации	
67.Консультация по теме «Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.»	
68.Подготовка сообщения	
69.Подготовка конспектов по теме «Окислительно-восстановительные реакции»	
70.Подготовка сообщения	
71.Консультация по теме «Общие способы получения металлов»	
71.Консультация по теме «Коррозия металлов»	
73.Подготовка конспектов по теме «Классификация веществ. Простые вещества»	

74.Консультация по теме «Металлы.Неметаллы»	
75.Консультация по теме «Кислоты органические и неорганические»	
76.Подготовка презентаций	
77.Подготовка конспектов по теме «Основные классы органических и неорганических соединений»	
78.Консультация по теме «Двойственное положение водорода в периодической таблице»	
79.Подготовка рефератов	
80.Подготовка презентации	
81.Подготовка конспектов по теме «Химия элементов»	
82.Подготовка к практической работе.	
83.Подготовка к практической работе.	
84.Консультация по теме «Химия в сельском хозяйстве»	
Консультации	10
Самостоятельная работа	76
Итого	86
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	
Итого	257

6.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Важнейшие химические понятия	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология

<p>Основные законы химии</p>	<p>Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ.</p> <p>Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д.И.Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д.И.Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.</p> <p>Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева таблицы химических элементов Д.И.Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.</p> <p>Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева</p>
<p>Основные теории химии</p>	<p>Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.</p> <p>Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</p> <p>Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</p> <p>Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений</p>

<p>Важнейшие вещества и материалы</p>	<p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа, а в естественнонаучном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественнонаучного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс</p>
<p>Химический язык и символика</p>	<p>Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.</p> <p>Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций</p>
<p>Химические реакции</p>	<p>Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.</p> <p>Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса.</p> <p>Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов</p>
<p>Химический эксперимент</p>	<p>Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности.</p> <p>Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента</p>

Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
Профильное и профессионально значимое содержание	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников

ОУД.13 БИОЛОГИЯ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 «Биология» предназначена для изучения биологии в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, и служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.13 «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259).

Содержание программы ОУД.13 «Биология» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Ор-

- ганизм, Популяция, Вид, Экосистема);
- истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке;
 - роли биологической науки в формировании современной естественно научной картины мира; методах научного познания;
 - овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе;
 - проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
 - находить и анализировать информацию о живых объектах;
 - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений;
 - выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
 - воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью;
 - уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
 - использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью;
 - обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Программа учебной дисциплины ОУД.13 «Биология» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.13 БИОЛОГИЯ

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны

для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера). Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебной дисциплины «Биология» имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе.

При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемой профессии. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т.п.

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культурно-сообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественнонаучной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманности биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников. В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при

изучении биологии контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

3.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.13 БИОЛОГИЯ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.13 «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС, место учебной дисциплины ОУД.13 «Биология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессии СПО 09.01.17 Повар, кондитер естественнонаучного профиля профессионального образования.

4.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.13 БИОЛОГИЯ

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

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;
- представления о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности;
- возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества;
- готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных

- последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
 - способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании);
 - правил поведения в природной среде;
 - готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

межпредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений;
- выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе;
- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной

- научной картине мира;
- понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
 - владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции;
 - уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений;
 - выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
 - сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
 - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОУД.13 БИОЛОГИЯ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 «Биология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) **максимальная учебная нагрузка** обучающихся составляет:

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** естественнонаучного профиля профессионального образования - **108** часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, - **72** часа (лекции – **48** ч., практические занятия – **24** ч.), внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся — **36** часов (самостоятельная работа – **26** ч., консультации – **10** ч.).

Вид учебной работы	Количество часов
	Профиль профессионального образования–естественнонаучный
Аудиторные занятия. Содержание обучения	Профессия СПО 19.01.17 Повар, кондитер
Введение	4
Учение о клетке	12
Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	8
Основы генетики и селекции	4
Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	8
Происхождение человека	4
Основы экологии	4
Бионика	4
Итого	72
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка докладов, рефератов, консультации	36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	
Всего	108

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественнонаучной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и

УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК
Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов

ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Размножение организмов	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки
-------------------------------	---

Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное
ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие межпредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н.И.Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов

**ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ.
ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ**

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.</p> <p>Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)</p>
История развития эволюционных идей	<p>Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К.Линнея, Ж.Б. Ламарка, Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение</p>
Микроэволюция и макроэволюция	<p>Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции.</p> <p>Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами.</p> <p>Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.</p>

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

Антропогенез	<p>Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.</p> <p>Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека</p>
Человеческие расы	<p>Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях</p>

ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

<p>Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой</p>	<p>Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе.</p>
<p>Биосфера — глобальная экосистема</p>	<p>Ознакомление с учением В.И.Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах</p>
<p>Биосфера и человек</p>	<p>Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране.</p>

БИОНИКА

<p>Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики</p>	<p>Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве.</p>
--	---

ПОО.01 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.01 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ПОО.01 Основы предпринимательства является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00. «Промышленная экология и биотехнологии».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл (предлагаемые дисциплины образовательной организацией).

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять теоретические пункты бизнес-плана;
- рассчитывать коэффициент рыночной активности;
- рассчитать метод рентабельности инвестиций;
- определить сумму налогов.

знать:

- содержание и современные формы предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- организацию и развитие собственного дела
- механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм;
- риск в деятельности предпринимателя;
- конкуренцию предпринимателей и предпринимательскую тайну;
- взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями;
- культуру предпринимательства;

- налогообложение предпринимательской деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.01 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	5
- поиск информации в Интернете;	5
- оформление практических работ, подготовка к их защите;	4
- подготовка сообщений по темам, заданным преподавателем;	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.01 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Освоенные умения:	
рассчитывать коэффициент рыночной активности	Экспертная оценка выполнения практических работ Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
рассчитать метод рентабельности инвестиций	Экспертная оценка выполнения практических работ

	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
определить сумму налогов	Экспертная оценка выполнения практических работ Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
определять теоретические основы бизнес-плана	Экспертная оценка выполнения практических работ Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
Усвоенные знания:	
содержание и современные формы предпринимательства	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
виды предпринимательской деятельности	Проверка сообщений в форме устного опроса Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
организацию и развитие собственного дела	Устный или письменный опрос на занятии Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм	Проверка сообщений в форме устного опроса, контрольная работа Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
риск в деятельности предпринимателя	Проверка сообщений в форме устного опроса Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
конкуренция предпринимателей и предпринимательскую тайну	Устный или письменный опрос на занятии Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями	Проверка сообщений в форме устного опроса
культура предпринимательства	Устный или письменный опрос на занятии Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ
налогообложение предпринимательской деятельности	Письменный опрос на занятии Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ

ПОО.02 ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.02 ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

специальностям среднего профессионального образования
19.01.17. «Повар, кондитер»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл (предлагаемые дисциплины образовательной организацией).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять основные атрибуты изображений на иконах, элементы иконографии;
- характеризовать просветительскую деятельность монастырей;
- характеризовать задачи, формы и методы осуществления православной миссии Русской Православной Церкви;
- характеризовать причины разделения Западной Церкви на католическую и протестантскую;
- характеризовать религиозные сектантские движения и секты;
- различать богослужебную культуру Православия от богослужения в других религиозных традициях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- историю русской Православной Церкви;
- русские летописи и летописцы;
- православные христианские праздники, история и традиции их празднования;
- особенности православной иконы, канонические нормы иконографии; русская иконография;
- происхождение, историю и современное состояние православного монашества, значение монашества и монастырей в развитии православной культуры;
- религии мира.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ПОО.02 ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА**

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	4
контрольные работы	-

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<p>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)</p> <p>- подготовка сообщений, рефератов и конспектов по темам: «Понятие русской святости и его внешние проявления», «А.С. Пушкин как наследник и хранитель православной духовности и культуры», «Домострой и его роль в установлении нравственных устоев жизни Русского государства», «Духовное завещание преподобного Серафима Вырицкого», «Сонм христианских святых – святители», «Масленица и Радоница – православные и языческие славянские начала».</p> <p>«Учение о Святой Троице Преподобного Сергия Радонежского», «Символические изображения Иисуса Христа», «Иконографические типы изображений Богородицы».</p> <p>«Монастыри Золотого кольца России», «Отшельничество».</p> <p>- сообщения по темам: «Экономический и культурный расцвет Киевской Руси в 10-11 веках», «Деятельность государства и Русской Православной Церкви в 15 веке», «Роль Церкви в Куликовской битве и ее исходе», «Причины раскола и идеи движения старообрядчества».</p> <p>«Общая характеристика четвертого этапа миссионерской деятельности Русской Православной Церкви: внутренние и внешние миссии», «История и организация деятельности внешних миссий Русской Православной Церкви на примере Китайской миссии», «Миссионерская деятельность святителя Николая Японского», «Анализ деятельности Православного Миссионерского общества в России в конце 19- начале 20 веков», «Миссионерская деятельность архимандрита Макария (Глухарева)».</p> <p>«Сравнительный анализ православного и католического богослужения», «Роль Мартина Лютера в Реформации Западной Церкви и его учение», «Учение и основные направления деятельности сектантского течения свидетелей Иеговы в современной России».</p> <p>«Иудаизм как национальная религия. Основные положения учения иудаизма», «Образ Иисуса Христа в Коране», «Сравнительный анализ исторических событий, описываемых в Священных Преданиях и Священных Писаниях ислама и православия», «Сравнительный анализ заповедей буддизма с заповедями Библии», «Отличительные черты тоталитарной секты и методы ее вербовки», «Буддизм в России».</p>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.02 ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
- определять основные атрибуты изображений на иконах, элементы иконографии;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы.

- характеризовать просветительскую деятельность монастырей;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты рефератов.
- характеризовать задачи, формы и методы осуществления православной миссии Русской Православной Церкви;	Оценка защиты реферата.
- характеризовать причины разделения Западной Церкви на католическую и протестантскую;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование. Анкетирование
-перечислять новые религиозные и сектантские движения.	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Тестирование. Анкетирование
- различать богослужебную культуру Православия от богослужения в других религиозных традициях;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование. Анкетирование
Усвоенные знания:	
- русские летописи и летописцы;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование.
- православные христианские праздники история и традиции их празднования в Церкви и семье;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты реферата Зачет
- православная икона, канонические нормы иконографии; русская иконография;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка защиты реферата.
- происхождение, история и современное состояние православного монашества, значение монашества и монастырей в развитии православной культуры;	Тестирование Оценка защиты реферата.
- история русской Православной Церкви;	Оценка выполненной самостоятельной работы. Тестирование.
- история миссионерской деятельности Русской Православной Церкви	Оценка защиты реферата
- Русское Православие и религии мира	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполненной самостоятельной работы.

ПОО.03 «ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.03 ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл (предлагаемые дисциплины образовательной организацией).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы ПОО.03 «История родного края» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории при особом внимании к месту и роли Белгородской области в истории Отечества;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Содержание учебной дисциплины «История родного края» ориентировано на осознание обучающимися базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

При отборе содержания учебной дисциплины ПОО.03 «История родного края» учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

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

Содержание учебной дисциплины «История родного края» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых обучающиеся осваивают профессии и специальности ФГОС среднего профессионального образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ПОО.03 «История родного края» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на

диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

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

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.03 ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия (семинары)	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Подготовка рефератов, докладов, сообщений. Сбор историко-краеведческого материала	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.03 ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также в ходе дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
формирование в молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;	Практическая работа, тестирование, устный опрос, дифференцированный зачет
формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;	
усвоение интегративной системы знаний об истории при особом внимании к месту и роли Белгородской области в истории Отечества;	
развитие способности в обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;	
формирование в обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;	

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.	
--	--

ПОО.04 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.04 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» может быть использована при изучении дисциплины в группах социально-экономического профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл (предлагаемые дисциплины образовательной организацией).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Обучающийся владеет общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- источники информации и их особенности;
- как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;
- возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;
- обобщенный алгоритм решения различных проблем;
- как происходит процесс доказательства;
- выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения;
- способы представления практических результатов;
- выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -36 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.04 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	не предусмотрены
практические занятия	12
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
<ul style="list-style-type: none"> • Аналитическая работа в области: 	2
- востребованности рынка труда;	2
- причин построения карьеры;	4
- самоанализа собственного личностного и профессионального развития;	
- составление аналитической таблицы.	2
<ul style="list-style-type: none"> • Разработка проекта своей профессиональной карьеры; 	2
• сбор информации из различных источников;	2
• заполнение образцов кадровых документов;	2
• составление коллажа.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.04 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, составления накопительного портфолио.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: <ul style="list-style-type: none"> • давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; • аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; • задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; • составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем; • составлять резюме с учетом специфики работодателя; 	Входной контроль: Тестирование, анкетирование Текущий контроль: Оценка по результатам индивидуальных и групповых видов работ

<ul style="list-style-type: none"> • применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; • корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; • оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»; • объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; • анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении; • давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • источников информации и их особенности; • как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации; • возможных ошибок при сборе информации и способы их минимизации; • обобщенного алгоритма решения различных проблем; • как происходит процесс доказательства; • выбора оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; • способов представления практических результатов; • выбора оптимальных способов презентаций полученных результатов. 	<p>Тематический контроль: Защита сообщений, презентаций, индивидуальных заданий (проектов)</p> <p>Рубежный контроль: анкетирование, психодиагностика</p> <p>Промежуточный контроль: «Накопительный ПОРТФОЛИО»</p>
---	--

ПОО. 05 СОЦИОЛОГИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО. 05 СОЦИОЛОГИЯ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл (предлагаемые дисциплины образовательной организацией).

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.05 Социология ориентирована на достижение следующих целей

- формирование у обучающихся социологической культуры, позволяющей ориентироваться в современных социальных процессах;
- получение набора инструментов, в виде концепций, помогающих понимать и анализировать социальные процессы в организациях и обществе в целом;
- формирование у обучающихся знаний о наиболее актуальных общественных процессах в сочетании с детальным изложением проблем во всех областях общественной жизни – экономической, социальной, политической и духовной;
- освоение обучающимися социальных закономерностей, воздействующих на поведение людей; влияния социальных процессов на социальное развитие личности, ее социальную позицию.

При освоении учебной дисциплины «Социология» обучающийся должен: знать:

- особенности социальной структуры общества;
- основные аспекты, связанные с процессами развития общества;
- сущность и содержание социальных преобразований в современном обществе;
- особенности функционирования общества;
- знать тенденции формирования социальных структур.

уметь:

- разбираться в современных социальных процессах;
- понимать и объяснять основные события общественной жизни;
- анализировать социальную структуру на уровне организации и общества
- составить проект социологического исследования;
- выявить социальные проблемы внутри организаций;
- приобрести навыки анализа конкретных социальных на производстве;
- проводить поиск необходимой информации через библиотечные фонды, компьютерные системы информационного обеспечения, периодическую печать.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить знания и умения, необходимые для формирования общих компетенций

Код	Формулировка компетенции по ФГОС
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

	личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 обучающегося часа; внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.05 СОЦИОЛОГИЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.05 СОЦИОЛОГИЯ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Методы контроля и оценки результатов обучения
У1. - анализировать различные социальные факты;	привести примеры, подтверждающие отличие предметов различных социальных наук, а также на основные понятия социологии, продемонстрировать на	Устный опрос, тестирование

	<p>примерах развитие знаний об обществе.</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать макро- и микро - уровни, приводить примеры; ориентироваться в структуре социологии. - применить теоретические познания в практической деятельности. - анализировать характерные черты и особенности различных типов обществ - привести примеры в подтверждение теоретических положений. - сущность понятий «социальная группа», «большие социальные группы», «малая социальная группа»; - отличительные признаки социальных общностей и групп, - привести примеры проявлений стратификационных различий и социальной мобильности в жизни. - привести примеры об особенностях процесса социализации в различные периоды жизни человека. - самостоятельно раскрыть роль культуры в жизни общества; привести примеры форм и разновидностей культуры. - самостоятельно проанализировать свой статусный и ролевой набор. - самостоятельно анализировать проблемы влияния отклоняющегося поведения на развитие общества; - привести примеры норм и санкций. 	
<p>У2. - понимать современную политическую ситуацию в России и в мире, сравнивать политические проблемы, применять теоретические знания, четко различать формы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - привести примеры в подтверждение теоретических знаний. - применять полученные знания в процессе жизнедеятельности. 	<p>Тестирование, таблица. фронтальный опрос,</p>

<p>государственного устройства, понимать значение демократии для жизни общества, формировать собственную политическую культуру, применять политологические знания в повседневной жизни и в своей профессиональной деятельности.</p>		
<p>31. - специфику социологического подхода к изучению общества, культуры, социальных общностей и групп, взаимодействия личности и общества;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - предмет социологии; - специфику ее подхода к изучению социальных явлений в сравнении с другими социальными науками; - базовые понятия социологии (социальное действие, взаимодействие, социальный статус и роли личности, общество, социальный институт, культура, социальная стратификация и мобильность); - историю социологии основные элементы структуры социологического знания; макро- и микро - уровни; функции социологии и их взаимосвязь, - методику и процедуру социологического исследования (составление программы социологического исследования, основные методы сбора информации), - отличие понятий «страна», «государство», «общество»; - основные признаки общества; - основные тенденции развития разных типов общества; - отличительные особенности доиндустриального, индустриального и постиндустриального типов общества, - сущность понятий «социальный институт» и «институционализация»; - виды и функции социальных институтов; - понятие «социальная организация», - причины социального неравенства как основы 	<p>Устный опрос.</p>

	<p>стратификации общества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - исторические типы социальной стратификации (рабство, сословия, касты, страты); - критерии социальной стратификации: богатство, власть, престиж; - сущность и виды социальной мобильности. - отличие понятий «человек», «индивид», «личность»; - биологическую наследственность и социальную сущность личности; - что социализация личности - процесс усвоения ею социальных норм и социальных ролей; - первичную и вторичную социализацию и ее агентов; - роль социализации в жизни личности и общества, - сущность понятий «социальная структура», «социальный статус», «социальная роль», «статусный набор», «ролевой набор»; - виды статусов, - сущность социального контроля, как механизма социальной регуляции поведения людей; - основные элементы социального контроля: ценности, нормы, санкции, связь между ними; - контроль и самоконтроль; - социальные отклонения, - сущность понятия «социальный конфликт»; - личностные, межличностные, межгрупповые конфликты; - функции конфликтов; - структуру социального конфликта и пути разрешения 	
<p>32. - основополагающие понятия о предмете, методах, функциях политической науки, о политических системах</p>	<ul style="list-style-type: none"> - предмет политологии; - субъекты и объекты политики, - политические отношения; 	<p>Устный опрос.</p>

<p>общества в России и в мире в целом, о сущности политической власти, институтах государства, субъектах политики, политических процессах в обществе и политической культуре.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - функции политики и политологии; - методы политологии, - содержание понятий «власть», «политическая власть», «государственная власть»; - основные характеристики власти; - характерные черты политической власти; - особенности государственной власти, - сущность понятия «государство»; - возникновение, сущность, признаки и функции государства; - сущность и признаки монархии и республики; - сущность и признаки унитарного государства; - сущность и признаки федерации и конфедерации; - сущность легитимности государственной власти; - содержание понятия «политический режим»; - виды классификации и свойственные им критерии политических режимов, - содержание понятия «политическая система общества»; - основные элементы политической системы общества; - функции политической системы, - содержание понятия «политический лидер»; - функции политического лидера, стили лидерства; - место и роль политических партий в политических системах современного общества; - основные функции политических партий; - содержание понятия «лоббизм»; - содержание понятия «выборы»; 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы проведения выборов; - содержание понятий «международная политика», «международная организация», «геополитика»; - субъекты международной политики; - типы современных международных организаций 	
--	---	--

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина **входит** в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целями изучения дисциплины являются:

- Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве;
- Подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются

- изучение санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт

- проведения простейших микробиологических исследований;
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

уметь

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

знать

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование
<i>Профессиональные компетенции</i>	
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ВПД 6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 14 ч;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 СНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практических занятий	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	2
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	2
- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Условно-патогенные микроорганизмы»;	2
- анализ гельминтозных заболеваний в городе Старый Оскол;	
- изучить требования к благоустройству предприятий общественного питания;	2
- изучить СНиП по устройству и содержанию предприятий общественного питания;	
- провести анализ состояния транспортных средств по перевозке пищевых продуктов;	2
- изучить СанПиН по производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 1 семестре</i>	

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии - **19.01.17 Повар, кондитер.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт

– проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;

– составления рационов питания;

уметь

– рассчитывать энергетическую ценность блюд;

знать

– роль пищи для организма человека;

– основные процессы обмена веществ в организме;

– суточный расход энергии;

– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

– понятие рациона питания;

– суточную норму потребности человека в питательных веществах;

– нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВПД 3	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты <i>порциями</i>
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ПК 8.7.	Готовить и оформлять шоколадную продукцию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося - 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	2

- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	2
- подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Виды сырья, используемого в общественном питании»	2
- составление и чтение схем производства продуктов;	2
- анализ своей производственной работы в учебных лабораториях на соответствие СанПин, составление отчета;	2
- поиск информации по теме «Требование ГОСТ (ТУ) к продуктам питания» (по группам и видам товаров), заполнение отчета (материалы, конструкции выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки).	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 1 семестре	

ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии: **19.01.17 «Повар, кондитер».**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
уметь:

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

знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;

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

В результате изучения дисциплины обучающейся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование
<i>Профессиональные компетенции</i>	
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ВПД 6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося - 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
-систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы;	2
- подготовка компьютерных презентаций по темам «Типы предприятий общественного питания», «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»;	2
-систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	2
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	2
- подготовка реферата (компьютерной презентации) по темам «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование» и «Оборудование для раздачи пиццы»;	2
- чтение чертежей и схем машин.	2

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программ

Рабочая программа дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 «Повар, кондитер»**, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00. «Промышленная экология и биотехнологии».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение **следующих целей:**
развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;

воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;

овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- понятия спроса и предложения на рынке услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области производственной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- типовые локальные акты организации;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда;

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в производственной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 44 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 7 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка:	<i>44</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка:	<i>32</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося и консультации (всего):	<i>7</i>
в том числе:	

<p>Написание сообщений на тему: Правовые основы создания юридического лица.</p> <p>Составление глоссария на тему: Имущество</p> <p>Составление таблицы на тему: Предприятие как основное звено рыночной экономики</p> <p>Составление таблицы на тему: Правовое регулирование хозяйственных отношений</p> <p>Написание опорного конспекта на тему: Структура современного рынка труда</p> <p>Написание опорного конспекта на тему: Заработная плата.</p> <p>Написание опорного конспекта на тему: Механизмы формирования заработной платы</p>	
<p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в 1 семестре</i></p>	

ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» может быть использована при изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в группах СПО технического, социально – экономического и естественнонаучного профилей.

1.2. Место дисциплины структуре основной профессиональной образовательной программы:

- дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

В результате изучения учебной дисциплины " Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен:

знать/понимать

- Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- Основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- Основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- Порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- Состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- Основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- Основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- призывника;
- Требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности
Предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- Предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

Уметь

- Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- Оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- Для ведения здорового образа жизни;
- Оказание первой медицинской помощи;
- Развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- Вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки 44 часов, в том числе;
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 32 часа;

- практических занятий 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка:	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка:	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	12
в том числе:	
- Общая характеристика чрезвычайных ситуаций. - ЧС природного техногенного характера их характеристика - Устойчивость объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. - Основные угрозы национальной безопасности РФ. - Вооруженные Силы Российской Федерации – основа обороны РФ. - Правовые основы военной службы. - Боевые традиции Вооруженных Сил России. - Символы воинской чести. - Виды ран и правила оказания первой медицинской помощи. Кровотечения. - Тепловой и солнечные удары. - Ожоги. - Поражение электрическим током.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) *Приготовление блюд из овощей и грибов* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь, инструмент, технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и безопасно пользоваться ими при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;
- готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 156 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;
- консультации – 16 часов;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1, ПК 1.2,	Раздел ПМ 1. Осуществление технологического процесса механической и кулинарной обработки овощей и грибов	48	32	12	6+10(конс)		-
	Учебная практика, часов	36				36	
	Производственная практика, часов	72	-				72
	Всего:	156	32	24	16	36	72

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* и соответствующих *дополнительных* профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

– проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- отпускать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- охлаждать и замораживать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;

- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем,

инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

– правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 156 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

консультации – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И
ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Раздел 1. ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	48	32	12	6+10(конс)	-	-
	Производственная практика, часов	108	-				108
	Всего:	156	32	12	16	-	108

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** и соответствующих **дополнительных** профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- рецептуры и основы технологии, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении основных супов и соусов, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 204 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;
 консультации – 10 часов;
 производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов** с учетом потребностей различных категорий потребителей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Коды Профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена распределенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел 1. Приготовление супов и соусов	60	40	18	10+10(конс)	-	-
ПК 3.3 ПК 3.4	Производственная практика, часов	144	-			-	144
	Всего:	204	40	18	20	-	144

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;
- знать:*
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
 - рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
 - правила проведения бракеража;
 - способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
 - правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
 - виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
 - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –120 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 48 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
- консультации – 10 часов;
- производственной практики – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *приготовление блюд из рыбы*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 1. Приготовление блюд из рыбы.	48	32	12	6+10 (конс)		-
	Производственная практика. часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72					72
	Всего:	120	48	12	16		72

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

- отпускать готовые блюда из мяса и домашней птицы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 425 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 137 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 91 часов;

консультации – 10 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
учебная практика – 108 часов;
производственной практики – 180 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *приготовление блюд из мяса и домашней птицы*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической и кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы	137	91	18	36+10 (конс)		-
	Учебная практика	108				108	
	Производственная практика	180	-				180
	Всего:	425	91	18	46	108	180

ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении холодных блюд и закусок, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 192 часа, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
 консультации – 10 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
 производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *приготовление холодных блюд и закусок*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Раздел 1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	48	32	12	6+10(конс)		
	Производственная практика.	144	-				144
	Всего:	248	32	12	16	-	144

ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении сладких блюд и напитков;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- способы сервировки и варианты оформления;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 192 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;
- консультации – 10 часов;
- самостоятельная работа – 6 часов
- производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *приготовление сладких блюд и напитков*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	Раздел 1. Приготовление сладких блюд и напитков	48	32	12	6+10 (конс)		-
	Производственная практика	144				-	144
	<i>Всего:</i>	192	32	12	16	-	144

ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК) и (ДПК):

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и

- дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
 - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
 - оценивать качество готовых изделий;
 - реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
 - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды, назначение, правила безопасного использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря,

- инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
 - технологии изготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - правила поведения бракеража;
 - способы отделки и варианты оформления шоколадной продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - принципы и приемы презентации шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;
 - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;
 - правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 709 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 241 час, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 161 час;
 - самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;
 - консультации – 60 часов;
 - учебной практики – 180 часа;
 - производственной практики – 288 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5 ПК 8.6	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	241	161	36	20+60(конс)		
	Учебная практика, часов	180	-			180	
	Производственная практика, часов	288	-			-	288
	Всего:	709	161	36	80	180	288

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа **учебной практики** профессиональных модулей – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

3. Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

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

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

6. Приготовление холодных блюд и закуски соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

Рабочую программу **учебной практики** профессиональных модулей можно использовать в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации переподготовки кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

Целью учебной практики является:

– приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

Задачами учебной практики (производственного обучения):

– обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

– закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений обучающихся.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей программы **учебной практики** должен:

ПМ. 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ:

иметь практический опыт:

– обработки, нарезки овощей и грибов;

– приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь, инструмент, технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и безопасно пользоваться ими при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;
- готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.

ПМ.02.ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА И ТЕСТА

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- отпускать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

ПМ. 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;

ПМ. 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;

ПМ. 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из мяса и домашней птицы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и экономно расходовать его;

- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

ПМ. 06.ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

ПМ. 07.ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;

ПМ. 08. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики профессиональных модулей

Всего - 324 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 36 часов;

В рамках освоения ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 108 часов;

В рамках освоения ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 180 часа.

2. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы **учебной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и

	домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики
(видов профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов; - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданным требованиям; - правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов. - правильность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей и грибов до момента реализации. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике - Оформление отчета (дневника) по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ (по разным группам овощей) - Экспертное наблюдение и оценка качества обработанных овощей во время учебной практики;
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - точность расчета количества сырья для 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Оформление отчета (дневника) по учебной практике; - Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время учебной

	<p>приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие и правильность выбора посуды и сервировки для отпуски блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации. 	<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока при приготовлении блюд и гарниров; - точность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц; - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров; - правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ по учебной практике;
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и круп, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд; - правильность соблюдения требований по 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения учебно-производственных заданий в рамках учебной практики; - Экспертное наблюдение

	<p>безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд; - выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность проведения бракеража готовых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации. - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров до момента реализации 	<p>и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики ; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях учебной практики.
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность подготовки макаронных изделий к процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике; - Тестирование; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

	<p>оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной практики; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики;
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность обработки яиц и подготовки творога к тепловой обработке; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из яиц и творога; - точность определения тепловых режимов и времени при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из яиц и творога; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике; - Тестирование; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике;

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых простых блюд из яиц и творога; 	
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса; - соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров; - правильность определения классификации бульонов и отваров, их пищевой ценности; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара при приготовлении бульонов и отваров; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического и теплового оборудования; - правильность соблюдения технологического процесса приготовления бульонов и отваров; - соблюдение санитарных норм и правил, условий и сроков хранения бульонов и отваров; 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики
<p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых супов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых супов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению супов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых супов; - правильность выполнения действий по приготовлению простых супов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления супов; - точность проведения бракеража готовых первых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску первых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики;
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; - правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование - Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - блиц-опроса; - графического диктанта. - Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.

	- соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям;	
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам; - точность расчета количества сырья для приготовления соусов; - точность проведения бракеража готовых соусов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов; - точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы; - точность определения годности рыбного сырья; - правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки рыбы - точность расчета количества отходов при 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ по учебной практики,

	<p>обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление отчета по практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики;
<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов. - соответствие выбора способа обработки рыбы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы. - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике; - Оформление результатов практической работы по рабочей практике; - Тестирование;
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы. - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ по учебной практике; - Оформление отчета по практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы. - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации 	зачета.
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы - точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; проведение оценки качества при их первичной обработке; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ по учебной практики; - Оформление отчета по практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики;
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы; - правильность выполнения действий по 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во

	<p>приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы - правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; 	<p>время практических работ по учебной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление отчета по практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики;
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов в зависимости от 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения заданий в рамках учебной практике. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по практическим занятиям; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной практики; - Тестирование;

	<p>вида реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов до момента реализации 	
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из домашней птицы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы. - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из домашней птицы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из домашней птицы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из домашней птицы; - точность проведения бракеража готовых простых блюд из домашней птицы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы . - точность выбора режимов хранения готовых блюд из домашней птицы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы. 	<p>Текущий контроль: Тестирование;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время практических работ по учебной практике; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Оценка выполнения заданий в рамках учебной практике. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по практическим занятиям; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

	<p>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации</p>	
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями - правильность выбора условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки; - точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки; -точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезке в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения работ (по разным видам бутербродов) - Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики;

<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов; - правильность выбора условий и сроков хранения салатов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов; - правильность организации рабочего места по приготовлению салатов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов; - правильность выполнения действий по приготовлению салатов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов; - точность расчета количества сырья для приготовления салатов; - точность проведения бракеража готовых салатов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов; -точность выбора режимов хранения салатов в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения работ (по разным видам салатов); - Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики;
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных закусок; - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных закусок из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных закусок; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных закусок; - правильность выполнения действий по 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения практических работ (по разным видам закусок); - Экспертная оценка качества готовых простых

	<p>приготовлению холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных закусок; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску холодных закусок. - точность выбора режимов хранения холодных закусок в зависимости от вида реализации; - точность проведения бракеража холодных закусок; - точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных закусок до момента реализации; 	<p>холодных закусок во время учебной практики;</p>
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд; - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд; - выполнение действий по приготовлению холодных блюд с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску холодных блюд; - точность выбора режимов хранения простых холодных блюд в зависимости от вида реализации; - точность проведения бракеража холодных блюд; - точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд до момента реализации; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения практических работ (по разным видам холодных блюд); - Экспертная оценка качества готовых простых холодных блюд во время учебной практики; - Тестирование; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желирующих веществ; - точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества; - точность выбора режимов хранения готовых блюд; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых горячих напитков; - правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых горячих напитков. - правильность организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих напитков; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков; -правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых горячих напитков; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков; 	документацией
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков; - соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных напитков; - точность расчета количества сырья для приготовления простых холодных напитков; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых холодных напитков; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска готовых простых холодных напитков; - соблюдение последовательности проведения бракеража готовых холодных напитков; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения отдельных ингредиентов для холодных напитков. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией

	<ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	
<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий; - соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования; - соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; - точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него; - правильность выбора температурного режима; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления дрожжевых изделий; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; - точность расчета количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста; - правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления пряников, печенья, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией

	<p>коврижек;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

	<p>классических тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	<ul style="list-style-type: none"> -Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора условий хранения тортов и пирожных в зависимости от срока реализации 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы на учебной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	<i>Экспертное наблюдение и оценка</i>

текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<i>на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиски информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

ПМ. 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

иметь практический опыт:

– приготовления основных супов и соусов.

уметь:

– проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;

– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;

– использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;

– соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;

– оценивать качество готовых блюд;

– отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;

– проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

– эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;

4. Приготовление блюд из рыбы соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

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

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

6. Приготовление холодных блюд и закуски соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПМ. 07.Приготовление сладких блюд и напитков:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;

8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

Рабочую программу **производственной практики** можно использовать в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации

переподготовки кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1. 2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики

Целью производственной практики является:

- Формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования, заложенных в ФГОС.

Задачами производственной практики являются:

- Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике является дифференцированный зачет. По завершению изучения профессиональных модулей проводится **экзамен квалификационный.**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей программы **производственной практики** должен:

ПМ. 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки овощей и грибов;
- приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь, инструмент, технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и безопасно пользоваться ими при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;
- готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;

- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.

ПМ.02.ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА И ТЕСТА

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- отпускать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

ПМ. 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

иметь практический опыт:

– приготовления основных супов и соусов.

уметь:

– проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;

– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;

– использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;

– соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;

– оценивать качество готовых блюд;

– отпускать готовые основные супы и соусы раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;

– проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

– эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;

ПМ. 04.ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

иметь практический опыт:

– обработки рыбного сырья;

– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

– проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;

– соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;

– оценивать качество готовых блюд;

- отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;

ПМ. 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из мяса и домашней птицы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюд из мяса и домашней птицы;

ПМ. 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

ПМ. 08. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских

изделий;

- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- оценивать качество готовых изделий;
- реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики профессиональных модулей

Всего - 1152 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 72 часа;

В рамках освоения ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – 108 часов;

В рамках освоения ПМ.03 Приготовление супов и соусов – 144 часа;

В рамках освоения ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы – 72 часа;

В рамках освоения ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 180 часов;

В рамках освоения ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 144 часа;

В рамках освоения ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков– 144 часа;

В рамках освоения ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 288 часов;

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1. 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов

	овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
---------	--

Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов;	Текущий контроль: -Экспертное наблюдение за организацией рабочего места при обработке и нарезке

<p>овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданным требованиям; - правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов. - правильность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей и грибов до момента реализации. 	<p>овощей;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка качества обработанных овощей во время производственной практики; -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ (по разным группам овощей) -оформление отчета (дневника) по производственной практике;
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов - точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время производственной практики. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие и правильность выбора посуды и сервировки для отпуски блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации. 	
<p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока при приготовлении блюд и гарниров; - точность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц; - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров; - правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике.
<p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и круп, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность определения способов минимизации отходов при обработке продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по

	<p>оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд; - выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность проведения бракеража готовых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - точность выбора режимов хранения готовых блюд в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации. - точность выполнения действий по 	<p>производственной практике.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на производственной практике.
--	--	---

	<p>организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров до момента реализации</p>	
<p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность подготовки макаронных изделий к процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на производственной практике.

	<p>готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>- точность выбора режимов хранения готовых простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p>	
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность обработки яиц и подготовки творога к тепловой обработке; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из яиц и творога; - точность определения тепловых режимов и времени при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из яиц и творога; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на производственной практике.

	<ul style="list-style-type: none"> - точность выбора режимов хранения готовых простых блюд из яиц и творога; 	
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса; - соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста с фаршем; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на производственной практике. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров; - правильность определения классификации бульонов и отваров, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и

	<p>их пищевой ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара при приготовлении бульонов и отваров; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического и теплового оборудования; - правильность соблюдения технологического процесса приготовления бульонов и отваров; - соблюдение санитарных норм и правил, условий и сроков хранения бульонов и отваров; 	<p>оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.
<p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых супов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых супов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению супов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых супов; - правильность выполнения действий по приготовлению простых супов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления супов; - точность проведения бракеража готовых первых блюд; - соответствие и правильность 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на производственной практике.

	<p>выбора посуды для отпуска первых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации. 	
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; - правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха; - соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность подбора соусов ко 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества сырья для приготовления соусов; - точность проведения бракеража готовых соусов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов; - точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации. 	
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы; - точность определения годности рыбного сырья; - правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки рыбы - точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; <p>Оформление отчета (дневника) по производственной практике</p>

<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов. - соответствие выбора способа обработки рыбы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы. - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы. - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>подбор гарнира и соуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуски блюд из рыбы. - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации 	
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы - точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; проведение оценки качества 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.

	<p>при их первичной обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. 	
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы; - правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - точность проведения оценки качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы - правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность соблюдения правил 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; -Экспертное наблюдение и оценка умений при

	<p>по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов до момента реализации 	<p>прохождении производственной практики.</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий

	<p>домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из домашней птицы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы. - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из домашней птицы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из домашней птицы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из домашней птицы; - точность проведения бракеража готовых простых блюд из домашней птицы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы . - точность выбора режимов хранения готовых блюд из домашней птицы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации. 	<p>по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	--	--

<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями - правильность выбора условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки; - точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки; -точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезке в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; -Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.
--	--	--

	реализации.	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов; - правильность выбора условий и сроков хранения салатов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов; - правильность организации рабочего места по приготовлению салатов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов; - правильность выполнения действий по приготовлению салатов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов; - точность расчета количества сырья для приготовления салатов; - точность проведения бракеража готовых салатов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов; -точность выбора режимов хранения салатов в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; -Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов,

	<p>приготовления холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных закусок из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных закусок; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению холодных закусок; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных закусок; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных закусок. - точность выбора режимов хранения холодных закусок в зависимости от вида реализации; - точность проведения бракеража холодных закусок; - точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных закусок до момента реализации 	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении производственной практики.
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд; - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертное наблюдение и оценка умений при

	<p>инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд; - выполнение действий по приготовлению холодных блюд с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных блюд; - точность выбора режимов хранения простых холодных блюд в зависимости от вида реализации; -точность проведения бракеража холодных блюд; - точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд до момента реализации 	<p>прохождении производственной практики. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;

	<p>хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий; - точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	
<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий; - соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования; - соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; - точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него; - правильность выбора температурного режима; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления дрожжевых изделий; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-

	<p>инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста; - правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления пряников, печенья, коврижек; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	<p>технической документацией;</p>
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике.

	срока реализации;	
<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по производственной практике. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией;
<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья 	<p>Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета (дневника) по

	<p>для приготовления кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора условий хранения тортов и пирожных в зависимости от срока реализации 	<p>производственной практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	---	---

ФК.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования, входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии: 19.01.17 «Повар, кондитер»**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл физическая культура

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебного предмета:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
- выполнять комплексы упражнений общей и специальной физической подготовки;
- выполнять требования физической и спортивной подготовки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- требования техники безопасности на занятиях физической культурой;
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часов** в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**
самостоятельной работы обучающегося **36 часов.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	36
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
- составление комплексов упражнений различной направленности	16
- выполнение комплексов упражнений различной направленности	14
- подготовка компьютерных презентаций по теме «Профилактика вредных привычек средствами физической культуры» «Способы контроля и оценки физического развития» «Влияние вредных привычек на организм»	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
- использовать физкультурно-	Наблюдение и оценка при выполнении

оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы.
- выполнять комплексы упражнений общей и специальной физической подготовки;	Наблюдение и оценка при выполнении практической работы. Оценка выполнения самостоятельной работы.
- выполнять требования физической и спортивной подготовки	Зачёт , дифференцированный зачет.
Увоенные знания:	
- требования безопасности на занятиях физической культурой;	Наблюдение и оценка соблюдения правил техники безопасности на занятиях физической культурой
- подготовка компьютерных презентаций по теме «Профилактика вредных привычек средствами физической культуры» «Способы контроля и оценки физического развития» «Влияние вредных привычек на организм»	Защита презентации

