Аннотации учебных программ по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

4.3 Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

ОДБ.01 Русский язык

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен:

знать/понимать

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

уметь

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины Максимальная

учебная нагрузка обучающегося 144 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 96 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 48 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

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

Язык как система. Основные уровни языка.

Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.

1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ

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

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

Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.

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

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

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

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

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

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

Лингвостилистический анализ текста.

2. ЛЕКСИКА И ФРАЗЕОЛОГИЯ

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

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

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

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

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

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

3. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ

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

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

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

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы Ь. Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С - . Правописание И – Ы после приставок.

4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ

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

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

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

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

5. МОРФОЛОГИЯ И ОРФОГРАФИЯ

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

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

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

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

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

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

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

Глагол. Грамматические признаки глагола.

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

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

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

Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.

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

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

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

Морфологический разбор наречия.

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

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

6. СЛУЖЕБНЫЕ ЧАСТИ РЕЧИ

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

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

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

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

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

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

7. СИНТАКСИС И ПУНКТУАЦИЯ

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

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

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

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

Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. *Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте.*

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

Роль второстепенных членов предложения в построении текста.

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

Односоставное и неполное предложения.

Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.

Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.

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

Осложненное простое предложение.

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

Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. *Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов.*

Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. *Синонимия обособленных и необособленных определений.* Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. *Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.*

Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.

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

Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.

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

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

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

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

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

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

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

ОДБ.02 Литература

В результате изучения учебной дисциплины «Литература» обучающийся должен

знать/понимать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных

произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины Максимальная учебная нагрузка обучающегося 363 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 242 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 121 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Введение

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

Русская литература первой половины XIX века

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

А.С. Пушкин. Жизненный и творческий путь.

Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина.

Стихотворения: «Погасло дневное светило», «Свободы сеятель пустынный…», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал…»), «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «К морю», «Редеет облаков летучая гряда», «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Из Пиндемонти», «Поэту», «Пора, мой друг, пора! покоя сердце просит…», «*Сожженное письмо*», «*Я Вас любил*», «*На холмах Грузии лежит ночная мгла*», «*Безумных лет угасшее веселье*», «*Зима. Что делать мне в деревне?*», «*Все в жертву памяти твоей...*», «*Желание славы*», «*Друзья мои, прекрасен наш союз!*», «*Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы*», «*Осень*», «*Бесы*», «*Когда по улицам задумчив я брожу…*».

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

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

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

Понимание Пушкиным России как могущественной, великой державы.

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

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

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

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

Жизнеутверждающий пафос поэзии Пушкина.

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

Теория литературы: Элегия.

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

Основные мотивы лирики.

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

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

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

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

Теория литературы: развитие понятия о романтизме.

Для самостоятельного чтения: «*Маскарад*».

Н.В. Гоголь. Сведения из биографии.

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

Значение творчества Н.В. Гоголя в русской литературе.

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

Теория литературы: Романтизм и реализм.

Русская литература второй половины XIX века

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

Литературная критика. Эстетическая полемика. Журнальная полемика.

А.Н. Островский. Сведения из биографии.

Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского.

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

Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры.

Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме.

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

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

«*Лес*».* *Своеобразие конфликта и система образов в комедии. Символический смысл названия. Сатирическое изображение жизни пореформенной России. Тема бескорыстия и*

корысти в пьесе. Тема искусства и образы актеров. Развитие темы «горячего сердца» в пьесе. Идеалы народной нравственности в драматургии Островского.

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

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

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

Театрально-сценическое открытие А. Н. Островского. А. Н. Островский – создатель русского театра XIX века. Новизна поэтики Островского. Типы деловых людей в пьесах А. Н. Островского. Природа комического. Особенности языка. Авторское отношение к героям. Непреходящее значение созданных драматургом характеров.

Теория литературы: понятие о драме.

И.А. Гончаров. Сведения из биографии.

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

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

Теория литературы: социально-психологический роман.

И.С. Тургенев. Сведения из биографии.

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

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

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

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

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

Н.Г. Чернышевский.* Сведения из биографии.

Роман «Что делать?» (обзор).

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

Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии.

Стихотворения: «*С поляны коршун поднялся…*», «*Полдень*», «Silentium», «*Видение*», «*Тени сизые смесились…*», «Не то, что мните вы, природа…», «*29-е января 1837*», «*Я лютеран люблю богослуженье*», «Умом Россию не понять…», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «*Я очи знал, – о, эти очи*», «*Природа – сфинкс. И тем она верней…*», «Нам не дано предугадать…», «К. Б.» («Я встретил Вас – и все былое…»), «День и ночь», «Эти бедные селенья…» и др.

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

А.А. Фет. Сведения из биографии.

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

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

А.К. Толстой. Сведения из биографии.

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

Н.А. Некрасов. Сведения из биографии.

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

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

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

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

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

Уроки поэзии.*

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

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

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

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

Н.С. Лесков. Сведения из биографии.

Повесть «Очарованный странник».

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

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

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

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

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

Ф.М. Достоевский. Сведения из биографии.

«Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Роль пейзажа. Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.

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

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

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

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

Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение «войны» и «мира». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Авторский идеал семьи. Значение образа Платона Каратаева. «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны в романе.

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

Идейные искания Толстого.

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

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

Теория литературы: понятие о романе-эпопее.

А.П. Чехов. Сведения из биографии.

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

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

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

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

Зарубежная литература (обзор)

В. Шекспир «*Гамлет*».

О. Бальзак «*Гобсек*».

Г. Флобер «*Саламбо*».

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

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

Введение

Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. Неповторимость развития русской культуры. Живопись. Музыка. Театр. Хореография. Феномен русского меценатства. Традиции русской классической литературы XIX века и их развитие в литературе XX века. Общечеловеческие проблемы начала XX века в прозе и поэзии. Новаторство литературы начала XX века. Многообразие литературных течений (символизм, акмеизм, футуризм), отражение в них идейно-политической борьбы первых послереволюционных лет.

Роль искусства в жизни общества. Полемика по вопросам литературы.

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

Русская литература на рубеже веков

И.А. Бунин. Сведения из биографии.

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

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

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

Поэтика И. А. Бунина.

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

А.И. Куприн. Сведения из биографии.

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

Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна.

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

Поэзия начала XX века

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

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

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

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

В.Я. Брюсов*. *Сведения из биографии.*

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

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

К.Д. Бальмонт.* *Сведения из биографии.*

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

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

А. Белый*. *Сведения из биографии.*

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

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

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

Н.С. Гумилев*. *Сведения из биографии.*

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

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

Футуризм*.

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

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

И. Северянин*. *Сведения из биографии.*

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

Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.

В.В. Хлебников*. *Сведения из биографии***.**

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

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

Крестьянская поэзия.*

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

Н.А. Клюев*. *Сведения из биографии.*

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

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

М. Горький. Сведения из биографии.

Ранние рассказы: «Челкаш», «*Коновалов*», «*Страсти-мордасти*», «*Старуха Изергиль*». Пьеса «На дне». Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.

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

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

Теория литературы: развитие понятия о драме.

А.А. Блок. Сведения из биографии.

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

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

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

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

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

Литература 20-х годов (обзор*)*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В.В. Маяковский. Сведения из биографии.

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

Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер

и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных».

Поэма «*Во весь голос*»*. Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

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

С.А. Есенин. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «*Русь*», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Мы теперь уходим понемногу…», «*Сорокоуст*», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…». *Поэма* «*Анна Снегина*». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.

Поэма «*Анна Снегина*»* – поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

Теория литературы: развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

А. Фадеев*. *Сведения из биографии.*

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

Теория литературы: проблема положительного героя в литературе.

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

Становление новой культуры в 30-е годы. Поворот к патриотизму в середине 30-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении.

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

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

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

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

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

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

М.И. Цветаева. *Сведения из биографии.*

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

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

Теория литературы: развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

О.Э. Мальденштам. Сведения из биографии.

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

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

Теория литературы: развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

А.П. Платонов. Сведения из биографии.

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

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

Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.

И.Э. Бабель. Сведения из биографии.

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

Теория литературы: развитие понятия о рассказе.

М.А. Булгаков. Сведения из биографии.

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

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

«Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

Теория литературы: разнообразие типов романа в советской литературе.

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

А.Н. Толстой*. *Сведения из биографии.*

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

Теория литературы: исторический роман.

М.А. Шолохов. Сведения из биографии.

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

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

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

Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.

Литература русского Зарубежья*

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

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

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

Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.

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

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

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

Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

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

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

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

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

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

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

А. А. Ахматова. Жизненный и творческий путь.

Стихотворения: «*Смятение*», «*Молюсь оконному лучу..*», «*Пахнут липы сладко…*», «*Сероглазый король*», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью…», «Не с теми я, кто бросил земли..», «Родная земля», «Мне голос был», «*Клятва*», «*Мужество*», «*Победителям*», «*Муза*», «*Поэма без героя*». Поэма «Реквием». *Статьи о Пушкине.*

Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта, его радость, скорбь, тревога. Тематика и тональность лирики периода первой мировой войны: судьба страны и народа.

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

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

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

Б.Л. Пастернак. Сведения из биографии.

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

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

Для самостоятельного чтения. Роман «*Доктор Живаго*».

А.Т. Твардовский. Сведения из биографии.

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

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

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

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

Для самостоятельного чтения: *стихи, поэмы.*

Литература 50–80-х годов (обзор)

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

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

Новое осмысление проблемы человека на войне: Ю. Бондарев «Горячий снег», В. Богомолов «Момент истины», В. Кондратьев «Сашка» и др. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации в произведениях В. Быкова «Сотников», Б. Окуджавы «Будь здоров, школяр» и др.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Автобиографическая литература. К. Паустовский,
И. Эренбург.

Возрастание роли публицистики. Публицистическая направленность художественных произведений 80-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях.

Журналы этого времени, их позиция. («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.).

Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.

Авторская песня. Ее место в историко-культурном процессе (содержательность, искренность, внимание к личности). Значение творчества А. Галича, В. Высоцкого, Ю. Визбора, Б. Окуджавы и др. в развитии жанра авторской песни.

Многонациональность советской литературы.

А.И. Солженицын. Сведения из биографии.

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

В.Т. Шаламов. Сведения из биографии.

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

В.М. Шукшин. Сведения из биографии**.**

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

Н.М. Рубцов. Сведения из биографии**.**

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

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

Расул Гамзатов. Сведения из биографии.

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

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

А.В. Вампилов. Сведения из биографии.

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

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

Русская литература последних лет (обзор)

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

Зарубежная литература (обзор)

И.-В.Гете. «*Фауст*»*.*

Э. Хемингуэй. «*Старик и море*»*.*

Э.- М. Ремарк. «*Три товарища*»

Г. Маркес. «*Сто лет одиночества*»*.*

П. Коэльо. «*Алхимик*»*.*

ОДБ.03 Иностранный язык (английский)

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен

знать/понимать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО

уметь:

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины Максимальная учебная нагрузка обучающегося 288 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 192 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 96 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

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

1. ОСНОВНОЙ МОДУЛЬ

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

Межличностные отношения

Человек, здоровье, спорт

Город, деревня, инфраструктура

Природа и человек (климат, погода, экология)

Научно-технический прогресс

Повседневная жизнь, условия жизни

Досуг

Новости, средства массовой информации

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

Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Государственное устройство, правовые институты

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНО НАПРАВЛЕННЫЕ МОДУЛИ

Технический профиль

Цифры, числа, математические действия

Основные геометрические понятия и физические явления

Промышленность, транспорт; детали, механизмы

Оборудование, работа

Инструкции, руководства

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

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

Грамматический материал

Для продуктивного усвоения:

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

Имя существительное: его основные функции в предложении; имена

существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

- Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.
- Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

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

Для рецептивного усвоения;

- Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; сложноподчиненные предложения с придаточными типа If 1 were you, 1 would do English, instead of French. Предложения с союзами neither.. nor, either.. or.
- Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past.
- Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.
- Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.

Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного

различения их функций.

Речевой и текстовый материал

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

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

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

Тексты для чтения:

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

Тексты для аудирования:

- информационные - новости, инструкции, объявления в аэропорту/ самолете/ поезде/ автобусе, рекламное объявление, радио- и телепередача, экскурсия, описание, интервью;
- публицистические, научно-популярные - интервью, публичная дискуссия, репортаж, публичное выступление;

бытовые ситуации - знакомства, просьбы о помощи, беседы, разговор по телефону;

- художественные - короткий рассказ, отрывок из художественного произведения, песня, фрагмент видеофильма.

ОДБ.03 Иностранный язык (немецкий)

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен

знать/понимать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;

уметь:

<u>говорение</u>

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины Максимальная учебная нагрузка обучающегося 288 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 192 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 96 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОСНОВНОЙ МОДУЛЬ

Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии) Межличностные отношения Человек, здоровье, спорт Город, деревня, инфраструктура.

Природа и человек (климат, погода, экология)

Научно-технический прогресс Повседневная жизнь, условия жизни Досуг

Новости, средства массовой информации

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

Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники Государственное устройство, правовые институты

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНО НАПРАВЛЕННЫЕ МОДУЛИ

Технический профиль

Цифры, числа, математические действия Основные геометрические понятия и физические явления Промышленность, транспорт; детали, механизмы Оборудование, работа Инструкции, руководства

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

Лексический материал - 2000 слов для рецептивного усвоения, из них 600 слов -

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

Грамматический материал Для продуктивного усвоения:

Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения; сложноподчиненные предложения.

Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, склонение существительных.

- Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- Местоимения: указательные с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные, неопределенно-личное местоимение man и безличное местоимение.

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

- Наречия в сравнительной и превосходной степенях.
- Глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Prasens, Prateritum, Perfekt, Plusquamperfekt, Futurum 1.

Для рецептивного усвоения:

Глаголы в страдательном залоге.

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

- Косвенная речь.

Речевой и текстовый материал

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

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

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

Тексты для чтения:

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

- публицистические - газетная/журнальная статья, эссе, интервью, репортаж, письмо в газету/журнал, материалы сайтов Интернета, отзыв на фильм/книгу, публичное выступление;
- художественные - рассказ, отрывок из романа/пьесы, стихотворение,

научно-популярные - газетная/журнальная статья, статьи из энциклопедии или другой справочной литературы, викторины, текст из учебника, доклад, описание;

-технические - описания и руководства по эксплуатации приборов и механизмов.

Тексты для аудирования:

- информационные - новости, инструкции, объявления в аэропорту/самолете/поезде/автобусе, рекламное объявление, радио- и телепередача, экскурсия, описание, интервью;

публицистические, научно-популярные интервью, публичная дискуссия, репортаж, публичное выступление;

- бытовые ситуации - знакомства, просьбы о помощи, беседы, разговор по телефону;
- художественные - короткий рассказ, отрывок из художественного произведения, песня, фрагмент видеофильма.

ОДБ.04 История

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен

знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 218 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 145 часов;

самостоятельной работы обучающегося 73 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Историческое знание, его достоверность и источники. *Концепции исторического развития. Цивилизации, варианты их типологии.* Факторы исторического развития: природно-климатический, этнический, экономический, культурно-политический и др. История России: познавательное, нравственное, культурное значение. Российская история как часть мировой и

европейской истории. Закономерности и особенности русской истории. Периодизация всемирной истории, *история и время*. *Общественная роль и функции истории*.

1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

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

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

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

Основные понятия: цивилизация, антропогенез, социальная жизнь, религия, мировоззрение, искусство, культура, неолитическая революция, присваивающее хозяйство, производящее хозяйство, частная собственность, родовой строй, рабство, разделение труда.

2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА

Ранние цивилизации, их отличительные черты

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

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

Расцвет цивилизаций бронзового века и железный век Востока

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

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

Античная цивилизация

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

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

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

Религии Древнего мира и культурное наследие древних
цивилизаций

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

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

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

3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА

Особенности развития цивилизаций Востока в Средние века

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

Китайско-конфуцианская цивилизация

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

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

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

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

Культура средневекового Китая и ее влияние культуры на соседние страны.

Буддизм на Востоке в Средние века

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

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

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

Арабо-мусульманская цивилизация

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

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

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

Становление западноевропейской средневековой цивилизации

Хронологические рамки западного Средневековья.

Встреча античной цивилизации и варварского мира. Основные этапы взаимоотношений римлян и германцев (I в. до н.э. — V в. н.э.).

Великое переселение народов и его исторические результаты.

Процесс христианизации германских народов. Культурно-религиозная роль монастырей в раннее Средневековье, их религиозные, социальные и культурные функции.

Исторические итоги раннесредневекового периода. Государства Европы VIII—XI вв. Политическая раздробленность и ее причины.

Основные черты и этапы развития восточнохристианской

цивилизации

Роль античных традиций в развитии восточнохристианской цивилизации. Византийские государство, церковь, общество. Особенности отношений земельной собственности. Город и

деревня: высокий уровень развития. Культура и православие. Пути и этапы распространения православия. Внутренние и внешние причины гибели Византии. *Соприкосновение разных цивилизаций в пределах Византийской империи.*

Расцвет западноевропейской средневековой цивилизации

Социально-экономические особенности периода. Складывание средневековых классов и сословий. *Отношения собственности. Феод. Вассальные связи. Начало формирования «феодальной лестницы».*

Аграрный характер средневековой цивилизации. *Феномен средневекового города.*

Основные формы государственной власти. Сословно-представительные монархии. Церковь и светские власти, церковь и общество.

Социальные конфликты в Средние века: ереси, крестьянские восстания, народные движения.

Представления о мире и человеке в Средние века. Природа, Бог, космос и чудо в средневековой картине мира. Христианское пространство и время. Дуализм духовной жизни Средневековья. Идея двух Градов. Представления об аде, рае. Идея чистилища. Социально-нравственные качества человека. Повседневная жизнь в эпоху Средневековья.

Запад и Восток в эпоху расцвета Средневековья:

особенности развития и контактов

Средиземноморье как главный ареал цивилизационных контактов. Крестовые походы. Встреча восточнохристианской, мусульманской и западнохристианской цивилизаций. Взаимное влияние в материальной жизни, науке, культуре.

Запад и цивилизации Дальнего Востока. Прямые и опосредованные контакты. Представления Востока о Западе, Запада о Востоке. Путешественники и миссионеры XIII—XV вв.

Основные понятия: Средние века, аграрная экономика, Великое переселение народов, православие, католицизм, христианизация, монастырь, ереси, феод, вассальные связи, сословно-представительная монархия, дуализм, аскетизм, крестовый поход, кочевники, варварство, ислам, исламизация, мусульманство, медресе, университет, традиционные устои.

4. ИСТОРИЯ РОССИИ С ДРЕВНЕЙШИХ ВРЕМЕН ДО КОНЦА XVII ВЕКА

Восточная Европа: природная среда и человек

Влияние географических особенностей Восточной Европы на образ жизни населявших ее людей. *Выделение языковых семей. Индоевропейская языковая общность. Древнеевропейские диалекты и языки индоиранской группы в Восточной Европе.*

Племена и народы Восточной Европы в древности

Заселение Восточной Европы. Племена и народы Северного Причерноморья в I тысячелетии до н. э.

Споры о происхождении и прародине славян. Славяне и Великое переселение народов (IV—VI вв.). Его причины. Германские и славянские племена в Европе. *Распад славянской общности. Основные пути миграции славян.*

Готы. Гунны. Тюрки. Аварский и Хазарский каганаты. Финно-угорские племена. Византия и народы Восточной Европы. Заселение славянами Балканского полуострова. *Империя и славянство: мир цивилизации и мир варваров.*

Восточные славяне в VII—VIII вв.

Быт и хозяйство восточных славян. Жилище. Одежда. Формы хозяйствования. Общественные отношения. Семья. Роль женщин в общине. Верования. Славянский пантеон и языческие обряды.

Формирование основ государственности восточных славян

Предпосылки образования государства у восточных славян. Разложение первобытно-общинного строя. Формирование союзов племен. *Славяне в Восточной Европе. Особенности ее хозяйственного освоения. Первые славянские государства Европы* (*Первое Болгарское царство, Великоморавская держава, Польша*). *Крещение южных и западных славян.*

Вече и его роль в древнеславянском обществе. Князья и дружинники: происхождение и социальный статус.

Карта Восточной Европы к началу IX в.

Рождение Киевской Руси

Племенные союзы восточных славян. Общественный строй. Князья и их дружины. Свободные и несвободные. *Религия и мифологические представления о природе и человеке. Хозяйство и быт, повседневная жизнь.*

«Путь из варяг в греки». *Споры о происхождении и роли варягов. Точки зрения на природу государственности на Руси.*

Первые русские князья и их деятельность: военные походы и реформы. Дань и данничество.

Крещение Руси

Этнополитические особенности Древней Руси. Военные, дипломатические и торговые контакты Руси и Византии в IX–X вв. Владимир Святой. Введение христианства. Культурно-историческое значение христианизации. *Синтез язычества и православия как особенность культуры и мировоззрения Древней Руси.*

Русь и ее соседи в XI–начале XII вв.

Взаимоотношения Руси и Византии в XI–XII вв. *Роль православия в формировании самосознания русского средневекового общества, его влияние на мировосприятие и этику русского человека*

Русь и кочевые народы южнорусских степей: военное противостояние, этническое и культурное взаимовлияние. *Русь в системе культурно-политических контактов между Западом и Востоком.*

Право в Древней Руси. Ярослав Мудрый. «Русская правда». Власть и собственность. Основные категории населения. Князь и боярство. Знатные и простолюдины. Свободные и несвободные. Город и горожане.

Истоки русской культуры. Значение христианства в становлении национальной культуры. Устное народное творчество. Славянская письменность. Древнерусская литература. Архитектура. Живопись. *Складывание местных культурных центров.*

Древняя Русь в контексте всемирной истории

Сходное и различное в экономических, социальных, политических и культурных тенденциях в развитии Западной и Восточной Европы.

Древняя Русь в эпоху политической раздробленности

Причины раздробленности. Междоусобная борьба князей. Древняя Русь и Великая степь.

Крупнейшие земли и княжества Руси, их особенности.

Великий Новгород. Хозяйственное, социальное и политическое развитие.

Владимиро-Суздальское княжество. Роль городов и ремесла. Политическое устройство.

Галицко-Волынское княжество. Земледелие, города и ремесло. Роль боярства. Объединение княжества при Романе Мстиславиче и Даниилe Галицком.

Борьба Руси с иноземными завоевателями

Общественно-экономический строй монгольских племен. Образование державы Чингисхана и монгольские завоевания. Нашествие Батыя на Русь.

Образование Золотой Орды, ее социально-экономическое и политическое устройство. *Политическое и культурное значение распространения ислама.* Русь под властью Золотой Орды.

Прибалтика в начале XIII в. Агрессия крестоносцев в прибалтийские земли. Рыцарские ордена. Борьба народов Прибалтики и Руси против крестоносцев. Разгром шведов на Неве. Ледовое побоище. Князь Александр Невский: *политика подчинения Орде и противодействия католицизму.* Объединение литовских земель и становление литовского государства. Русские земли в составе Великого княжества Литовского. *Распространение католицизма на территории Литвы.*

Русь на пути к возрождению

Политическая и конфессиональная карта Восточной Европы в XIV–XV вв. Восстановление экономического уровня после нашествия монголо-татар. Земледелие и землевладение. Формы собственности и категории населения. Князь и его приближенные. Роль

боярства. Формирование дворянства. Город и ремесло. Церковь и духовенство. *Роль монастырей в хозяйственном освоении Северо-Восточной Руси.*

Русь и Золотая Орда в XIV в. Борьба за великое княжение. Экономическое и политическое усиление Московского княжества. Борьба Москвы и Твери. Иван Калита. Дмитрий Донской и начало борьбы за свержение ордынского ига. Куликовская битва и ее значение.

Церковь в период объединения Руси. Перенос митрополии в Москву. Митрополит Алексей и Сергий Радонежский. Флорентийская уния.

Обособление западных территорий Руси. Великое княжество Литовское и Польша. *Борьба Руси, Литвы и Орды за политическое господство в Восточной Европе.*

Особое положение Новгородской республики. «Вольности» новгородские. Еретические движения. *«Стригольники» и «жидовствующие»*. Отношения с Москвой.

От Руси к России

Социальная структура русского общества. Соотношение социальных, экономических, внутри- и внешнеполитических факторов, единство культуры. Характер и особенности объединения Руси. Иван III. Присоединение Новгорода и других земель. Свержение ордынского ига (1480 г.). Завершение образования единого Русского государства.

Предпосылки централизации. Политический строй. Судебник 1497 г. Формирование органов центральной и местной власти. Зарождение приказного строя. Боярская дума. Государев двор. Организация войска. Церковь и великокняжеская власть. *Иосифляне и нестяжатели.*

Церковно-политическая теория «Москва — третий Рим» и ее роль в противостоянии распространению западных идей. Вклад православной церкви в укрепление единого государства.

Россия в царствование Ивана Грозного

Территория и население России в XVI в. *Категории населения. Власть и собственность, закон и право. Города.*

Елена Глинская. Боярское правление. Венчание на царство Ивана Грозного, формирование самодержавной идеологии. Избранная Рада и ее реформы. Элементы сословно-представительной монархии в России. Судебник 1550 г. Церковь и государство. Стоглавый собор. Военные преобразования.

Опричнина и причины ее введения. Опричный террор. Социально-экономические и политические последствия опричнины. Иван Грозный и Андрей Курбский. Митрополит Филипп. Экономическое положение и социально-политические противоречия в русском обществе конца XVI в. *Мнения историков о сущности опричнины.*

Основные направления внешней политики Ивана Грозного. Присоединение Казанского и Астраханского ханств. Вхождение башкирских земель в состав России. Укрепление позиций России на Кавказе. Отношения с Крымским ханством. «Дикое поле». Казачество.

Борьба за выход к Балтийскому морю. Ливонская война (1558–1583 гг.). Образование Речи Посполитой (1569 г.). *Поражение и территориальные потери России.*

Народы Урала и Приуралья в составе Сибирского ханства. Поход Ермака. Вхождение Западной Сибири в состав Российского государства.

Смута в России начала XVII в.

Предпосылки Смуты в России. Династический вопрос. Борис Годунов и его политика. Учреждение патриаршества.

Начало гражданской войны в России. Самозванцы. Народные восстания.

Вмешательство Польши и Швеции во внутренние дела России. Семибоярщина. Польские войска в Москве. Первое и второе ополчения. Кузьма Минин и Дмитрий Пожарский. Земский собор 1613 г. и начало правления Романовых. Окончание гражданской войны. *Причины и условия становления сословно-представительной монархии и ее особенности в России.*

Россия в середине и второй половине XVII в.

Территория и население. Формы землепользования. Города. Ремесла. Торговля. *Политика протекционизма. Внутренний рынок. Рост влияния и значения дворянства.*

Соборное уложение 1649 г. Юридическое оформление крепостного права. Городские восстания середины XVII столетия.

Политический строй России. Развитие приказной системы. Падение роли Боярской думы и земских соборов. *Характер и особенности российского самодержавия.*

Реформы Никона и церковный раскол. Культурное и политическое значение. Крестьянская война под предводительством Степана Разина.

Основные направления внешней политики России. Присоединение Левобережной Украины. Войны со Швецией и Турцией. Освоение Сибири и Дальнего Востока. *Характер российской колонизации*.

Русская культура в XIII–XVII вв.

Литература, живопись, архитектура. Религиозные споры. Публицистика. «Домострой». Социальная роль женщины. Быт и нравы. «Обмирщение» русской культуры в XVII в. Расширение культурных связей с Западной Европой. Создание школ. Славяно-греко-латинская академия. Новые жанры в литературе. *Симеон Полоцкий. Протопоп Аввакум.*

Основные понятия: индоевропейская общность, крещение, племенные союзы, вече, князь, дружина, дань, данничество, боярство, национальная культура, раздробленность, междоусобицы, иго, экспансия, основы национального самосознания, уния, митрополит, патриарх, объединительный процесс, централизованное государство, Судебник, крепостное право, приказный строй, Боярская дума, помещики, дворяне, иосифляне, нестяжатели, царь, опричнина, террор, самодержавие, казачество, гражданская война, раскол, крестьянская война.

5. ИСТОКИ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ: СТРАНЫ ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ В XVI–XVIII ВВ.

Модернизация как процесс перехода от традиционного к индустриальному обществу

Запад и Восток в XVI–XVII вв.: многообразие цивилизаций, их сходства и различия. Россия — «мост» между Западом и Востоком. Предпосылки возникновения феномена «модернизации» и его содержательная сторона. *Понятие «Новое время». Относительность периодизации мировой истории. Различия в периодизации с точки зрения формационного и цивилизационного подходов.*

Новации в характере мышления, ценностных ориентирах в эпоху Возрождения и Реформации

Социальный смысл феномена Возрождения. Гуманизм. Эразм Роттердамский. Героизация человеческой личности и культ творчества. Торжество индивидуальности и индивидуализма. Европа в период Реформации и Контрреформации. Ориентация человека на активную жизненную позицию и пробуждение критического мышления в ходе обновления западного христианства. Высшее оправдание повседневного труда в качестве богоугодной деятельности. Готовность человека нового типа к познанию, освоению и покорению окружающего мира.

Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии

Причины и предпосылки Великих географических открытий. Освоение «ближней Атлантики». Каравеллы. Роль Испании и Португалии в развитии мореплавания. Великие географические открытия. Карта мира. Начало межцивилизационного диалога и его воздействие на судьбы участников: гибель и трансформация традиционных цивилизаций Нового Света, их влияние на развитие модернизирующейся цивилизации Запада. Формирование нового пространственного восприятия мира.

Государство и власть в эпоху перехода к индустриальной цивилизации

Образование централизованных государств. Империи и национальные государства. Абсолютизм. *Сходство и различия абсолютных монархий в России и Западной Европе. Судьбы сословно-представительных институтов в условиях абсолютизма.* Английская революция XVII в. и ее значение для Европы. «Просвещенный абсолютизм» и его особенности в Австрии, Пруссии, России.

Эволюция системы международных отношений
в раннее Новое время

Две «концепции Европы». Франциск I и Карл V. Угроза со стороны Турции. Священная лига. «Непобедимая армада». Первая общеевропейская война — Тридцатилетняя. Вестфальский мир 1648 г.

Складывание «европейского концерта» и распределение «ролей» между государствами. Вступление в «европейский концерт» Российской империи. Возникновение постоянных армий. Войны религиозные, династические, торговые. Дипломатия. Система коалиций. Участие России в общеевропейских конфликтах — войнах за Польское и Австрийское наследство, в Семилетней войне. «Османский фактор» европейской политики; вклад России в борьбу с турецкой угрозой.

Научная революция и изменения в образе жизни в раннее Новое время

Основные научные открытия и технические изобретения. Появление экспериментальной науки. Научная революция в Европе. Леонардо да Винчи, Андреас Везалий, Николай Коперник. Процесс профессионализации. Новый этап в развитии исторического сознания. Николо Макиавелли, Жан Боден. Углубление разрыва между наукой и Церковью, между научным и религиозным сознанием. Культура повседневности. Повышение качества жизни, принцип самообеспечения, изменения в обыденном сознании. Складывание новой системы ценностей.

Европа XVII в.: новации в хозяйствовании, образе жизни и социальных нормах

XVII век эпоха всеобщего европейского кризиса. Синхронность кризисных ситуаций в разных странах. Процесс модернизации западного мира. Зарождение нового хозяйственного уклада в экономике. Урбанизация. Новое в облике городов и жилищ. Размывание сословного строя и стремление зафиксировать внешние черты сословной принадлежности.

Секуляризация общественного сознания. *Поиски основ толерантности. От религиозной нетерпимости к толерантности «юридического мировоззрения».*

Век Просвещения

Понятие «Просвещение» и его содержание. Теория естественного равенства. «Общественный договор». «Народный суверенитет». Культ Разума. Идея прогресса.

Пути, способы и степень распространения идей Просвещения. Особенности Просвещения во Франции, Германии, Англии и России. Просвещение и власть, «просвещенный абсолютизм». *Просветительские идеи в литературе и искусстве.*

Технический прогресс и Великий промышленный переворот

Технические изобретения и изменение отношения к ним в обществе. Изобретатели и предприниматели. Работающие машины. Паровой двигатель. От мануфактуры к фабрике. Развитие транспортно-коммуникационной системы. Начало промышленного переворота в Англии: проявления процесса в экономической и социальной жизни. Изменения в социальном составе общества.

Революции XVIII в. и их значение для утверждения
индустриального общества

Война за независимость североамериканских колоний и попытка реализации просветительских идеалов. Образование США. Влияние североамериканских событий на европейское общество.

Французская революция XVIII в. Политические режимы периода Революции. Конституции. *Феномен Террора. Культурные новшества периода Революции.*

Споры историков о социально-экономических и политических последствиях революций XVIII в. Возникновение политической культуры индустриального общества.

Основные понятия: модернизация, Новое время, Возрождение, индивидуализм, Реформация, Контрреформация, Великие географические открытия, колониальная экспансия, абсолютизм, революция, коалиция, гражданская война, протекционизм, специализация, внутренний рынок, общественно-политическая мысль, кризис, урбанизация, научная революция, секуляризация, общественное сознание, толерантность, барокко, классицизм, Просвещение, «общественный договор», «народный суверенитет», прогресс, сентиментализм, промышленный переворот, мануфактура, фабрика, конституция, политический режим.

6. РОССИЯ В XVIII ВЕКЕ

Россия в период реформ Петра I

Предпосылки реформ Петра I. Особенности модернизационного процесса в России.

Северная война и ее итоги. Изменение места России в мире, провозглашение ее империей.

Социально-экономическая политика Петра I и социальная структура русского общества. Крепостная экономика. «Регулярное государство».

Культурный переворот петровского времени. *Просвещение и наука. Архитектура и градостроительство. Искусство. Реформа быта. Восприятие «преображенной России» современниками.*

Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I
(1725–1762 гг.)

Причины дворцовых переворотов. Екатерина I. Верховный Тайный совет. Петр II. «Затейка» верховников и воцарение Анны Иоанновны. Бироновщина.

Политическая борьба и дворцовый переворот 1741 г. Социально-экономическая политика Елизаветы Петровны. Участие России в Семилетней войне. Правление Петра III. Дворцовый переворот 1762 г. и воцарение Екатерины II.

Россия во второй половине XVIII в.

«Просвещенный абсолютизм» Екатерины II. Восстание под предводительством Емельяна Пугачева. Характер и направленность реформ Екатерины Великой. *Оценка личности императрицы и итоги екатерининского царствования.*

Павел I — характеристика личности и основные направления его политики.

Внешняя политика России во второй половине XVIII в. Выход России к Черному морю. Разделы Речи Посполитой и вхождение украинских и белорусских земель в состав Российской империи.

Культура России в середине и во второй половине XVIII в.

Русская культура в середине XVIII в. Идеи Просвещения и просвещенное общество в России. Достижения архитектуры и изобразительного искусства. Барокко и классицизм в России. *Быт и нравы, повседневная жизнь различных слоев общества. Итоги развития русской культуры в XVIII в.*

7. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ

Различные европейские модели перехода от традиционного к индустриальному обществу

Варианты политического переустройства общества: реформа или революция? Европейские революции середины XIX в. Движения за реформы: требования, формы организации, результативность. *Изменение в идеологических и правовых основах государственности.*

Объединительные процессы в Европе и Америке. Объединение Германии и Италии. Гражданская война в США. Славянское Возрождение и Россия.

Становление гражданского общества

Торжество «договорной» теории. Конституционные документы. Представительные органы. Расширение представительства.

Возникновение идейно-политических течений. Консерватизм, либерализм, социализм: идейные платформы и социальная база. Становление партий и формы партийной деятельности.

Развитие капиталистических отношений и социальной

структуры индустриального общества в XIX в.

Социальный состав общества: старые и новые составляющие. Дворянство. Средний класс. Крестьянство. Пролетариат. Деревенское общество. Городское население: количественный рост, новый образ жизни, новые формы деятельности. Городская семья. Движение за эмансипацию женщин. Будни и праздники горожан.

Особенности духовной жизни нового времени

Мировосприятие человека индустриального общества. Вера в прогресс и культ «положительных» знаний. Формирование классической научной картины мира. Научные открытия: количественная и качественная характеристики. Дарвин и дарвинизм. История — «муза века».

Расцвет книжной культуры. Развитие образования: университеты, школы, формы самообразования. Художественные стили: романтизм, реализм, «исторические» стили, импрессионизм.

Основные понятия: гражданское общество, индустриальное общество, партия, консерватизм, либерализм, социализм, «средний класс», научная картина мира, естественно-научные знания, дарвинизм, романтизм, реализм, импрессионизм, художественный стиль.

8. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА

Традиционные общества Востока в условиях европейской

колониальной экспансии

Варианты реакции цивилизаций Востока на экспансию Запада: отторжение и изоляция, сопротивление и подчинение. Колониальное соперничество и его значение. Создание колониальных империй, формы их организации. «Освоение» Африки. Судьба Индии в «короне» Британской империи.

Попытки модернизации в странах Востока

«Восточный вопрос» с точки зрения межцивилизационного диалога. Проблема Суэцкого канала. Попытки модернизации в Османской империи. Япония: от самоизоляции к практике модернизации. Политика самоизоляции: Китай в борьбе за сохранение «своего лица».

Основные понятия: колониальная империя, изоляция, «восточный вопрос», межцивилизационный диалог.

9. РОССИЯ В XIX ВЕКЕ

Россия в первой половине XIX столетия

Территория и население империи. Особенности российской колонизации. Роль географического фактора в социально-экономическом и политическом развитии России. Национальный вопрос.

Социальная структура. Дворянство. Духовенство. Городское население. Крестьянство. Казачество. Социальный и культурный разрыв между сословиями. Аристократическая культура и «культура безмолвствующего большинства».

Властные элиты: идеология и практика. Традиции «просвещенного абсолютизма» и новые задачи государственного развития.

Власть и реформы в первой половине XIX в.

Реформы начала царствования Александра I. Проблема соотношения просвещения и самодержавия. Дворянский консерватизм. Аристократическая оппозиция. Идейная борьба. М.М. Сперанский и Н.М. Карамзин.

Россия в 1815–1825 гг. Конституционные проекты. Причины неудач реформ Александра I. А.А.Аракчеев. Военные поселения. Общественное движение. Декабристы.

Николай I. Смена политических приоритетов. Роль бюрократии. Официальный национализм. Консерватизм в государственно-правовой и идеологической сферах. Кризис идеологии самодержавия.

Внешняя политика Александра I и Николая I

Геополитическое положение России к началу XIX в. Основные направления и принципы внешней политики. Антифранцузские коалиции и Отечественная война 1812 г.

Европа после Наполеона. «Священный союз» и идеалы легитимизма. Финская автономия и польская Конституция.

Борьба с Османской империй. Россия и христианские народы Балканского полуострова. Российская империя и мусульманские народы Кавказа. Кавказская война.

Закавказье в политике Российской империи; борьба с Ираном за территории и влияние. Вхождение Закавказья в состав России.

Россия и европейские революции 1830–1831 гг., 1848–1849 гг. Крымская война и крах «Венской системы».

Интеллектуальная и художественная жизнь России

первой половины XIX в.

Российский феномен: философия, литература и литературная критика вместо политической борьбы. Политические идеалы: иллюзии и реальность.

Общественно-политическая борьба и поиск национально-политической идентичности. Славянофилы. Западники. Правительственная идеология и рождение теории «официальной народности».

Развитие науки и техники в России в первой половине XIX в. *Рост национального самосознания. Реформа системы образования. Университеты и научные общества. Правительственная политика в отношении образования.*

Открытия и технические изобретения. Литература и книгоиздание. Стили и направления в литературе: сентиментализм, романтизм, реализм. Музыкальная культура. Живопись: от классицизма к романтизму и реализму. Архитектура. Театр.

Место России в мировой художественной культуре.

Основные понятия: поликонфессиональность, многонациональность, аракчеевщина, военные поселения, общественное движение, декабристы, национализм, космополитизм, бюрократия, геополитическое положение, легитимизм, автономия, западники, славянофилы, национально-политическая идентичность, теория «официальной народности».

Россия в эпоху великих реформ Александра II

Россия после Крымской войны. Александр II. Подготовка крестьянской реформы. Отмена крепостного права. Судебная, земская и военная реформы. Финансовые преобразования. Реформы в области просвещения и печати. Итоги реформ, их историческое значение.

Власть и общество. Формы общественного движения. Основные направления общественной мысли.

Либералы и консерваторы власти. Реакция на польское восстание. Особенности государственно-политического консерватизма второй половины XIX в. Российский либерализм.

Социалистические идеи в России. Российские радикалы: от нигилистов к бунтарям, пропагандистам и заговорщикам. От народнических кружков к «Народной воле». Правительственные репрессии и революционный террор.

Цареубийство 1 марта 1881 г. и его последствия.

Пореформенная Россия

Общество и государство. Завершение промышленного переворота. Общество и рынок. Урбанизация. Изменения социальной структуры общества в условиях индустриального развития. Разложение дворянства. Расслоение крестьянства. Формирование новых *социальных* слоев. Буржуазия и пролетариат. *Феномен российской интеллигенции.*

Консервативный курс Александра III. Ограничение реформ. Ужесточение цензуры. Сословная и национальная политика правительства. *Идеология самодержавия. К.П. Победоносцев и официальный консерватизм.*

Общественное движение: спад и новый подъем. *Неолибералы и неонародники. Первые марксисты.*

Россия в системе международных отношений второй половины XIX в.

Геополитические интересы империи и международные противоречия. Отмена условий Парижского мира. «Союз трех императоров». Россия и Восток. Россия и славянский вопрос. Русско-турецкая война 1877–1878 гг. и ее результаты. Россия и европейские державы. Политика России в Средней Азии и на Дальнем Востоке.

Интеллектуальная и художественная жизнь пореформенной России

Великие реформы и русская культура. Перемены в системе образования: училища, школы, гимназии, университеты. *Женское образование. Книгоиздание. Рост национального самосознания народов империи.*

Развитие науки и техники. *Университеты и научные общества.* Золотой век русской литературы. Музыкальная культура. Живопись. Архитектура. Театр.

Повседневная жизнь населения России в XIX в.

Крестьянство. Крестьянская община. Крестьянская семья и внутрисемейные отношения. Бытовой уклад. Менталитет крестьянства. Религиозные воззрения. Трудовая этика.Роль городов в культурной жизни страны. Городское население. Численность и социальная структура. Городская семья. Повседневная жизнь русского города. Женская эмансипация. Столица и провинция. Пролетариат: быт, воззрения, психология. Формирование русской буржуазии.

Духовенство. Правовое и материальное положение. Иерархи и рядовое духовенство. Быт, нравы. Священнослужители и общество.

Дворянство. Права, привилегии, обязанности. Столичное и поместное дворянство. Дворянская семья. Образование и карьера дворянина. Нравы и обычаи. Просвещенный дворянин и «дикий» помещик. Офицерство. Значение дворянской культуры в истории России.

Чиновный мир. Высшая бюрократия и «маленький человек»: материальное положение и духовные запросы.

Обычаи и нравы народов России.

Основные понятия: крестьянская реформа, радикализм, народничество, репрессии, марксизм, менталитет.

10. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ

Международные отношения в начале XX в.

Изменения в системе международных отношений на рубеже XIX—XX вв. Колониальные империи Великобритании и Франции. Возвышение Германии и США. Территориальная экспансия Японии. Россия в системе международных отношений. *«Восточный вопрос» во внешней политике Российской империи*. Начало борьбы за передел мира. *Испано-американская, англо-бурская и* русско-японская войны. Складывание двух противостоящих друг другу военных блоков великих держав — Тройственного союза и Антанты.

«Прекрасная эпоха»: западное общество в начале XX в.

Перемены в социальной структуре индустриально развитых стран. Урбанизация. Снижение доли аграрного населения. Рост экономического веса сферы услуг. Повышение образовательного уровня населения. *Новшества в повседневной жизни*. Изменения в положении рабочих. Профсоюзное движение.

Научно-технический прогресс на рубеже XIX–XX вв.

Энергетическая революция. Новая физика и распад «неделимого атома». Расширение границ познаваемого мира. Новые скорости информационных потоков. Транспорт — кровеносная система индустриального общества. Достижения естественных наук. Новые отношения науки и производства. *Индустрия и среда обитания.*

Россия в начале XX в.

Социальный и демографический состав российского общества. *Быт и культура. Уровень образования. Особенности формирования городского населения. Сельское население в период модернизации.* Миграционные процессы. Кризис сословного деления. *Социальные стереотипы.*

Российская правовая система. Свод законов Российской империи. *Особенности развития судебной системы. Уголовное, гражданское, процессуальное, семейное право. Роль традиционного права в жизни общества. Правовая культура населения.*

Государство. Особенности российской монархии. Система министерств. Становление российского парламентаризма. Государственная дума и Государственный совет. Региональная структура управления. Местное самоуправление.

Общественная жизнь. Либерализм и консерватизм. Революция 1905–1907 гг.: социальный заказ на модернизацию или протест против нее. Традиционализм и модернизм в левом движении: народнические и марксистские партии.

Экономические реформы С.Ю. Витте и П.А. Столыпина. *Степень готовности общества к экономической модернизации по западным образцам.*

Россия в системе международных отношений. Проблемы догоняющей модернизации. «Восточный вопрос» во внешней политике Российской империи. Русско-японская война. Военно-политические блоки.

Плюсы и минусы российской национальной политики. Русификация и «мягкая»

колонизация. Организация общинного, сословного, городского и сельского управления у различных народов империи. Национальные элиты в системе государственного управления империи.

Первая мировая война

Истоки и причины. Особенности военных конфликтов в XX в.: техносфера против человечества. Тотальный характер войны. Гибель традиционных военно-административных империй. Версальская система. *Первый общий кризис либерализма. Трансформация традиционных идеологий в тоталитарные.*

Россия в Первой мировой войне

Влияние войны на общество. Изменения в социальной структуре. Диспропорции в государственной системе, экономике и национальной политике. Армия и общество: перекос во взаимоотношениях. Государство и общественные организации: попытки взаимной интеграции; замыслы и результат. Изменение правовой системы. *Чрезвычайное законодательство и его восприятие обществом.*

Февральская революция в России

Причины и ход революции. Эволюция власти и общества от февраля к октябрю 1917 г. Двоевластие. Кризисы Временного правительства. Причины радикализации общества. Учредительное собрание: ожидание, деятельность, результат.

Приход большевиков к власти в России

Споры об Октябре 1917 г.: логическое развитие февральских событий или «заговор»? Первые шаги советской власти. Трансформация дореволюционных идей большевиков: государственное управление, армия, экономика. Формирование однопартийной системы. Становление новой правовой системы: от первых декретов до Конституции 1918 г.

Государственное устройство. «Советская демократия» и партийные органы. Замена конституционных органов власти чрезвычайными. Централизация власти. Однопартийная система: от демократии внутри партии до «демократии» внутри руководства.

Экономика. «Военный коммунизм»: чрезвычайная мера или форсированная модернизация? Экономические, социальные и политические аспекты политики «военного коммунизма».

Гражданская война: причины, действующие лица, политические программы сторон. Красный и белый террор. Причины поражения антибольшевистских сил. Российская эмиграция.

Советская Россия на международной арене. Брестский мир. Военная интервенции стран Антанты. Изоляция Советской России. Коминтерн. «Экспорт революции». *Советская Россия и бывшие окраины Российской империи.*

Основные понятия: монополии, государственно-монополистический капитализм, социал-демократия, феминизм, правовое государство, век масс, информационные потоки, социальные стереотипы, военно-политический блок, национальная политика, техносфера, тоталитарная идеология, Учредительное собрание, «военный коммунизм», интервенция, однопартийная система, декрет, «экспорт революции».

11. МЕЖДУ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ

Страны Европы в 20-е годы XX в.

Послевоенный кризис Запада. Социальные теории. Упадок консерватизма. Малые страны перед необходимостью ускоренной модернизации. Система догоняющего развития. *Маргинализация масс.* Возникновение фашизма. Триумфальное шествие авторитарных режимов. Стабилизация 1925–1929 гг.

Запад в 30-е годы XX в.

Мировой экономический кризис и Великая депрессия: истоки, развитие, последствия. Военная конъюнктура и стихийная реструктуризация экономики ведущих мировых держав. НТП — «локомотив перепроизводства». Различные пути преодоления кризиса. *Кейнсианство и компромиссная схема Рузвельта.* Крушение Веймарской республики и германский национал-социализм. Тоталитаризм.

Народы Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине XX в.

Основы функционирования колониальных систем в индустриальную эпоху. *Первая*

мировая война и процесс «старения» традиционных военно-административных империй. США и доктрина «открытых дверей». Мандатная система. Китай: путь к обретению самостоятельности. Антиколониальная борьба народов Азии и Африки: ненасилие или вооруженное сопротивление? Латинская Америка на путях модернизации: каудильизм или демократия?

Международные отношения в 20—30-е годы XX в.

Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Лига Наций. СССР как новый фактор мировой политики. Последствия мирового экономического кризиса на международной арене. Возникновение очагов агрессии в Европе и Азии. Американский нейтралитет и бессилие европейских гарантов мира. Возникновение и консолидация реваншистского блока. Политика «умиротворения» агрессоров. Пакт Молотова—Рибентропа.

Строительство социализма в СССР:

модернизация на почве традиционализма

Кризис «военного коммунизма». Новая экономическая политика (нэп): сущность и направления. *Диспропорция экономического и социально-правового статуса личности.*

Постепенный отход от идей «мировой революции. Приоритеты внутригосударственного строительства. Образование СССР. Выбор путей объединения. Конституция СССР 1924 г. Основные направления национально-государственного строительства. Централизация государственного аппарата.

Основные направления общественно-политического и государственного развития СССР в 20–30-е годы. Внутрипартийная борьба: дискуссии о путях социалистической модернизации общества. Становление единоличной власти И.В. Сталина. Культ личности. *Переход от революционной идеологии к традиционалистским принципам. Ритуализация коммунистической идеологии.* Борьба с инакомыслием. Массовые репрессии.

Городское и сельское население: быт, повседневность, социальные стереотипы. Национально-культурная унификация населения. Рождение образа советского человека. Развитие советской культуры.

Развитие экономики СССР в конце 20–30-х годов. Форсированная модернизация. Причины свертывания нэпа. Индустриализация. Коллективизация. Соотношение традиционализма в социальной жизни и модернизма в экономике. Успехи и недостатки экономического курса.

Внешняя политика СССР в 20–30-е годы: от конфронтации к поиску контактов. Попытки возврата к границам Российской империи: советско-финляндская война; присоединение Прибалтики, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии.

«Культурная революция». Создание советской системы образования. Достижения и потери в сфере науки и искусства.

Основные понятия: догоняющее развитие, маргинализация, тоталитаризм, авторитарный режим, мировой экономический кризис, нацизм, кейнсианство, каудильизм, реваншизм, новая экономическая политика, «мировая революция», культ личности, индустриализация, коллективизация, традиционализм, «культурная революция».

12. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА

Вторая мировая война: причины, ход, значение

Причины и ход. «Странная война». Блицкриг вермахта. Изменения в системе международных отношений со вступлением в войну СССР и США. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и Азии. «Второй фронт» в Европе. Война технологий. Миропорядок Ялты и Потсдама. Возникновение биполярного мира.

СССР в годы Великой Отечественной войны

Общество в годы войны. Отношение к войне различных национальных, культурных и социальных групп: приоритет патриотизма или коммунистических идеалов? Пропаганда и контрпропаганда. Роль традиционных ценностей и политических стереотипов. *Советская культура и идеология в годы войны. Повседневная жизнь на фронте и в тылу. Население на оккупированных территориях.* Партизанское движение. Национальная политика.

Основные этапы военных действий. Советское военное искусство. Героизм советских людей в годы войны. Роль советского тыла.

Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Влияние довоенной модернизации экономики на ход военных действий.

Решающая роль СССР в разгроме нацизма. Значение и цена Победы в Великой Отечественной войне.

Основные понятия: блицкриг, антигитлеровская коалиция, биполярный мир, партизанское движение, милитаризация, героизм, патриотизм.

Раздел 13. МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX ВЕКА

«Холодная война»

Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Противоречия: геополитика или идеология? Гонка вооружений и локальные конфликты. Военные блоки. Две Европы — два мира.

Распад колониальной системы. Военно-политические кризисы в рамках «холодной войны». *Информационные войны. Техногенная цивилизация «на тропе войны».* Крах биполярного мира. *Последствия «холодной войны».*

К «Общему рынку» и «государству всеобщего благоденствия»

Европейская интеграция. «Государство благоденствия». Роль политических партий. Христианская демократия. Массовые движения: экологическое, феминистское, молодежное, антивоенное. Мир потребителей. Культура как способ стимуляции потребления. Новый взгляд на права человека.

Научно-технический прогресс

Транспортная революция. Качественно новый уровень энерговооруженности общества, ядерная энергетика. Прорыв в космос. Развитие средств связи. Компьютер, информационные сети и электронные носители информации. Современные биотехнологии. Автоматизированное производство. Индустрия и природа. Формирование новой научной картины мира. Дегуманизация искусства. *Технократизм и иррационализм в общественном сознании XX в.*

Страны Азии, Африки и Латинской Америки

Вторая мировая война — кризис метрополий. Американский «Великий проект» и «старые» империи. Советский антиколониализм. *Разрушение колониального мифа. Исчерпание мандатных сроков в странах Ближнего Востока. Китай в числе победителей. Национально-освободительная борьба в японской «сфере сопроцветания» и ее последствия в бассейне Тихого океана. Освобождение Индии. Ближневосточный конфликт.* Страны Азии и Африки в системе биполярного мира. Движение неприсоединения. Доктрины третьего пути. Проблемы развивающихся стран. Латинская Америка. Социализм в Западном полушарии.

Основные понятия: сверхдержава, локальные конфликты, «холодная война», информационная война, техногенная цивилизация, научно-технический прогресс, интернационализация, «консервативная волна», экуменизм, биотехнология, экология, модернизм, технократизм, иррационализм, антиколониализм, национально-освободительная борьба, движение неприсоединения.

14. СССР В 1945–1991 ГОДЫ

СССР в послевоенный период: углубление традиционных начал в советском обществе

Восстановление хозяйства. Влияние международной ситуации на направление развития экономики. Плюсы и минусы советской послевоенной модернизации. ГУЛАГ в системе советской экономики. Противоречия между экономическим развитием государства и положением индивида.

Советский человек в послевоенный период. Быт, культура, образование. Восприятие своей роли в обществе. Государство и личность.

Усиление традиционализма в общественной жизни. Интеграция коммунистической идеологии в систему традиционных ценностей. Национальная политика: появление элементов государственного шовинизма и ксенофобии. Усиление этно-культурной унификации. Апогей

культа личности И.В. Сталина. Политические процессы.

Место СССР в послевоенном мире. Влияние «холодной войны» на экономику и внешнюю политику. Советский Союз и «сталинизация» стран «народной демократии». *Позиция СССР в локальных конфликтах.*

Советский Союз в период частичной либерализации режима

Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. Приход к власти Н.С. Хрущева. Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Либерализация сверху. Концепция построения коммунизма. Реформа государственного аппарата. Увеличение роли права в жизни общества.

Культурная жизнь общества. «Оттепель». *Литература, кинематограф. Расширение культурных контактов с Западом. Роль периодических изданий. Советский человек периода «Оттепели»: быт, повседневная жизнь, материальное положение, система ценностей.*

Экономические реформы 1950–1960-х годов, причины их неудач. Промышленность: снижение темпов модернизации. Элементы волюнтаризма в сельскохозяйственном производстве.

Внешняя политика СССР. Социалистический лагерь. Конфликты из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Китай, Албания.

Либерализация внешней политики. Попытки диалога с Западом. Международные кризисы.

СССР в конце 1960-х — начале 1980-х годов

Общественно-политическое развитие СССР. «Неосталинизм». Идеологизация режима. Теория развитого социализма. Политическая апатия общества. *Диссидентское и правозащитное движение. «Самиздат». Советский человек: быт, интересы, самоидентификация.*

Экономика СССР. Роль сырьевых ресурсов. Зависимость от западных высоких технологий. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Попытки модернизации: реформа А.Н. Косыгина. Снижение темпов развития по отношению к западным странам. Ю.В. Андропов и попытка административного решения кризисных проблем.

Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отношений с Западом. Хельсинские соглашения. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов. Война в Афганистане. Заключительный этап «холодной войны».

СССР в период перестройки

Причины реформ М.С. Горбачева. Кризис классической советской модели социализма. Попытки экономической модернизации. *Первый этап реформ: ускорение экономического развития. Причины неудач. Второй этап: реформирование политической системы. Углубление экономических реформ. Сопротивление аппарата. Несовместимость либеральной экономики и командно-административной системы. Третий этап: неуправляемый процесс реформирования. Векторы реформирования «сверху» и «снизу».* Движущие силы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. Отказ от советского традиционализма в пользу западного либерализма.

Советская культура. Новые ориентиры. Литература. Кинематограф.

СССР системе международных отношений. Окончание «холодной войны». Сближение с США и Западной Европой. Распад социалистического лагеря. Окончание войны в Афганистане. Конец биполярного мира.

Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.

Основные понятия: наукоемкие технологии, волюнтаризм, идеологизация, рентабельность, экстенсивное и интенсивное развитие, ротация кадров, разрядка.

15. РОССИЯ И МИР НА РУБЕЖЕ XX–XXI ВЕКОВ

Российская Федерация на современном этапе

Становление новой российской государственно-правовой системы. Парламентская или президентская модель. Политический кризис осени 1993 г. Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма.

Российское общество. Либеральные идеи и социальная инерция. Социальное расслоение.

Попытка компромисса между прозападной либеральной экономической модернизацией и социально-политическим традиционализмом. Президентские выборы 2000 и 2004 гг. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности.

Экономика. Переход к рыночным отношениям: реформы и их последствия. Плюсы и минусы форсированной либеральной модернизации. Спады и подъемы российской экономики, их причины и последствия для общества. Роль сырьевых ресурсов. Российская экономика в мировой экономической системе.

Мир в XXI в.

Основы функционирования информационной экономики. Кризис традиционных отраслей. *Индустриализм «бежит» на Восток.* Проблемы окружающей среды. Глобализм и антиглобализм. Конфликты из-за ресурсов. Технологии будущего. *Социальная дифференциация в масштабе планеты и рост политических рисков. Новая мировая иерархия и международный терроризм.*

Страны третьего мира. Успехи и трудности развития. Конфликт традиционного уклада и модернизационных тенденций. Рост фундаменталистских настроений. *Борьба за прераспределение ролей в мировой экономике.*

Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. Интеграция России в западное пространство. Общие принципы и противоречия. Рецидивы «холодной войны». Место России в международных отношениях.

Основные понятия: постиндустриальное общество, интеграция, одно- и многополярный мир, глобализм, антиглобализм, терроризм.

ОДБ.05 Обществознание

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

знать/понимать

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

уметь

- **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

- **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- **подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 288 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 192 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 96 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Методы исследования. Значимость социального знания.

1. НАЧАЛА ФИЛОСОФСКИХ И ПСИХОЛОГИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ О ЧЕЛОВЕКЕ И ОБЩЕСТВЕ

1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество.

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. *Ценности и нормы. Цель и смысл человеческой жизни.*

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. *Мировоззрение. Типы мировоззрения.* Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние – со стороны самого человека и внешние – со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.

Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. *Умение общаться. Толерантность. Поиск взаимопонимания.* Межличностные конфликты. Истоки

конфликтов в среде молодежи. *Причины и истоки агрессивного поведения.*

Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.

1.2. Общество как сложная система

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.

Общество и природа. *Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной.* Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. *Смысл и цель истории.* Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. *Антиглобализм, его причины и проявления.* Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. *Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.*

2. ОСНОВЫ ЗНАНИЙ О ДУХОВНОЙ КУЛЬТУРЕ ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА

2.1. Духовная культура личности и общества

Понятие о культуре. *Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни.* Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур.

Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет.

Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

2.2. Наука и образование в современном мире

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. *Свобода научного поиска.* Ответственность ученого перед обществом.

Образование как способ передачи знаний и опыта. *Роль образования в жизни современного человека и общества.* Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование. *Дополнительные образовательные услуги, порядок их предоставления.*

2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Мораль. Основные принципы и нормы морали. *Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.*

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. *Религиозные объединения Российской Федерации.*

Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

3. ЭКОНОМИКА

3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи

Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. *Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов.* Факторы производства.

Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.

3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. *Акции и облигации.* Фондовый рынок. Основы менеджмента и

маркетинга.

Частные и общественные блага. Внешние эффекты. Функции государства в экономике. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция

Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы.

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. *Человеческий капитал.*

Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия.

Деньги. Процент. Банковская система. Роль центрального банка. Основные операции коммерческих банков. *Другие финансовые институты: паевые и пенсионные фонды, страховые компании.*

Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства

3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.

Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. *Курсы валют.* Глобальные экономические проблемы.

4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

4.1. Социальная роль и стратификация.

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. *Соотношение личностного «Я» и социальной роли.* Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

4.2. Социальные нормы и конфликты

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль.

Девиантное поведение, его формы, проявления. *Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма*. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.

Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. *Позитивное и деструктивное в конфликте*. Пути разрешения социальных конфликтов.

4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.

Молодежь как социальная группа. *Особенности молодежной политики в Российской Федерации.*

Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. *Проблема неполных семей. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации.*

5. ПОЛИТИКА КАК ОБЩЕСТВЕННОЕ ЯВЛЕНИЕ

5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Понятие власти. Типы общественной власти. *Политика как общественное явление.* Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.

Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов – основные особенности развития современной политической системы.

Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. *Особенности демократии в современных обществах.*

Правовое государство, понятие и признаки.

5.2. Участники политического процесса

Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. *Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.*

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. *Становление институтов гражданского общества и их деятельность в Российской Федерации.*

Отличительные черты выборов в демократическом обществе. *Абсентеизм, его причины и опасность.* Избирательная кампания в Российской Федерации.

Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.

Роль средств массовой информации в политической жизни общества. *Влияние СМИ на позиции избирателя во время предвыборных кампаний. Характер информации, распространяемой по каналам СМИ.*

6. ПРАВО

6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Юриспруденция как общественная наука. *Цели и задачи изучения права в современном обществе.*

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. *Частное и публичное право.*

Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. *Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ.* Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц.

Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

6.2. Основы конституционного права Российской Федерации

Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.

Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. *Формы и процедуры избирательного процесса.*

Право на благоприятную окружающую среду. *Гарантии и способы защиты экологических прав граждан. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.*Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. *Право на альтернативную гражданскую службу.*

Права и обязанности налогоплательщика.

6.3. Отрасли российского права

Гражданское право и гражданские правоотношения.

Физические лица. Юридические лица.

Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права.

Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Защита прав потребителей.

Семейное право и семейные правоотношения.

Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. *Правовые отношения родителей и детей. Опека и попечительство.*

Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. *Порядок оказания платных образовательных услуг.*

Трудовое право и трудовые правоотношения.

Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. *Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних.*

Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения.Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Основания и порядок обращения в Конституционный Суд РФ. Правовые последствия принятия решения Конституционным Судом РФ.

6.4. Международное право

Международное право. Международное гуманитарное право. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

ОДБ.10 Математика

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен

знать/понимать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

АЛГЕБРА

уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

уметь:

- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для построения и исследования простейших математических моделей.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, *аргументировать свои суждения об этом расположении*;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- *строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды*;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося 507 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка на обучающегося 338 часов;
- самостоятельная работа на обучающегося 169 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики в учреждениях начального и среднего профессионального образования.

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе

Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. *Приближенное значение величины и погрешности приближений*.

Комплексные числа.

Корни, степени и логарифмы

Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. *Свойства степени с действительным показателем*.

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

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

Основы тригонометрии

Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества, формулы приведения. Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. *Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.* Преобразования простейших тригонометрических выражений.

Простейшие тригонометрические уравнения. Решение тригонометрических уравнений. *Простейшие тригонометрические и неравенства. Арксинус, арккосинус, арктангенс числа.*

Функции, их свойства и графики

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

Свойства функции: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.

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

Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция).

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции

Определения функций, их свойства и графики.

Обратные тригонометрические функции.

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

НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

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

Понятие о непрерывности функции.

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

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

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

Уравнения и неравенства

Равносильность уравнений, неравенств, систем.

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

Рациональные, иррациональные, показательные и *тригонометрические неравенства*. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

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

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

Элементы комбинаторики

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

Элементы теории вероятностей

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

Элементы математической статистики

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

Решение практических задач с применением вероятностных методов.

ГЕОМЕТРИЯ

Прямые и плоскости в пространстве

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

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции*. Изображение пространственных фигур.

Многогранники

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

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

Пирамида. Правильная пирамида. *Усеченная пирамида*. Тетраэдр.

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

Сечения куба, призмы и пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр).

Тела и поверхности вращения

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

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

Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема.

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

Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Координаты и векторы

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

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

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

ОДБ.11 Информатика и ИКТ

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» обучающийся должен:

знать/понимать

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

уметь

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;

эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 207 часов, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 138 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 69 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.

1. Информационная деятельность человека

1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Практикум. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Работа с программным обеспечением.

Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление.

1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

Практикум. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

2. Информация и информационные процессы

2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. *Представление информации в двоичной системе счисления*.

Практикум. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. *Представление информации в различных системах счисления*.

2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.

2.2.1. Принципы обработки информации компьютером. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера. Примеры компьютерных моделей различных процессов.

Практикум. Среда программирования. Тестирование готовой программы. Программная реализация несложного алгоритма. Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

2.2.2. Хранение информационных объектов различных видов на различных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практикум. Создание архива данных. Извлечение данных из архива. Запись информации на компакт-диски различных видов.

2.2.3. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практикум. Поисковые системы. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

2.2.4. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практикум. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных.

Подключение модема. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.

2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.

Практикум. АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с числовым программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

3. Средства информационных и коммуникационных технологий

3.1. *Архитектура компьютеров*. Основные характеристики компьютеров. *Многообразие компьютеров*. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).

Практикум. **Операционная система. Графический интерфейс пользователя.**

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Практикум. Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Сервер. *Сетевые операционные системы*. Понятие о системном администрировании. Разграничение прав доступа в сети. Подключение компьютера к сети. *Администрирование локальной компьютерной сети*.

3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

Практикум. Защита информации, антивирусная защита. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности**.**

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

4.1.1 Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Практикум. Использование систем проверки орфографии и грамматики. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).

4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Практикум. Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практикум. Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.

Практикум. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Использование презентационного оборудования.

Демонстрация систем автоматизированного проектирования.

Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов. Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.

5. Телекоммуникационные технологии

5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Практикум. Браузер. Примеры работы с Интернет-магазином, Интернет-СМИ, Интернет-турагентством, Интернет-библиотекой и пр.

5.1.1. Методы создания и сопровождения сайта.

Практикум. Средства создания и сопровождения сайта.

5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, *видеоконференция*, *интернет-телефония*.

Практикум. Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения. Настройка видео веб-сессий.

ОДБ.08 Физическая культура

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен:

знать/понимать:

5. влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
6. способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
7. правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

– выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

– проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

– преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

– выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

– осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

– выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.

- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:

сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);

подтягивание на перекладине (юноши);

поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);

прыжки в длину с места;

бег 100 м;

бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);

тест Купера — 12-минутное передвижение;

плавание — 50 м (без учета времени);

бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 257 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 171 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 86 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Введение

Современное состояние физической культуры и спорта. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Особенности организации физического воспитания в учреждениях НПО и СПО (валеологическая и профессиональная направленность).

Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и валеология. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств

Диагностика и самодиагностика состояния организма учащегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений — тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. Контроль (тестирование) уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.

4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда обучающихся учреждений НПО и СПО. Динамика работоспособности обучающихся в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния обучающихся в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического, и психофизического утомления обучающихся. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Учебно-методическая

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов обучающихся.

1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.

2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.

3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.

5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся.

6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма.

7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.

8. Ведение личного дневника самоконтроля (*индивидуальная карта здоровья*). *Определение уровня здоровья* (*по Э.Н. Вайнеру*).

9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

Учебно-тренировочная

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья обучающихся, дает индивидуальные рекомендации к занятиям по тому или иному виду спорта.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

2. Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

3. Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

4. Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр образовательное учреждение выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Волейбол

Исходное положение (*стойки*), *перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.*

Баскетбол

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (*с места, в движении, прыжком*), *вырывание и выбивание* (*приемы овладения мячом*), *прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.*

Ручной мяч

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.

Футбол (***для юношей***)

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

5. Плавание

Занятия позволяют учащимся повышать потенциальные возможности дыхательной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учреждениях, где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала, направленного на приобретение навыка надежного и длительного плавания в глубокой воде.

Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.

Плавание на боку, на спине. *Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде.* Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25–100 м по 2–6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне.

Самоконтроль при занятиях плаванием.

6. Виды спорта по выбору

Ритмическая гимнастика

Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.

Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26–30 движений.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Элементы единоборства

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, ***айкидо***, ***таэквондо*** (*восточные единоборства*) *развивают сложно-координационные движения, психофизические навыки* (*предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресс, снятие психического напряжения, релаксация, регуляция процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность принимать правильное решение мгновено*).

Дзю-до, ***самбо***, ***греко-римская***, ***вольная борьба*** *формируют психофизические навыки* (*преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение*), *обучают приемам самозащиты и зашиты, развивают физические качества* (*статическую и динамическую силы, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость*).

Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т.д. силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

Дыхательная гимнастика

Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания.

Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (*Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко*).

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа – четырехкратное исполнение подряд. Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

При заинтересованности обучающихся и наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гиброаэробике, стретчинговой гимнастике, по гимнастической методике хатхи-йоги, ушу — динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинге, армрестлинге, бейсболу.

ОДБ.09 ОБЖ

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины «Основы безопасности 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;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- 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; оказания первой медицинской помощи;

- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося 70 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка на обучающегося 70 часов;
- самостоятельная работа на обучающегося 35 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Введение

Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.

1. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.

Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности

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

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

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.

Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.

Первая медицинская помощь при травмах и ранениях. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте. Первая медицинская помощь при остановке сердца.

2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ

Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

РСЧС, история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций.

Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.

Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны.

Структура и органы управления гражданской обороной.

Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения.

Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных сит уациях военного и мирного времени.

Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях.

Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения.

Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение.

Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения.

Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

МЧС России - федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций

Милиция в Российской Федерации - система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств.

Служба скорой медицинской помощи.

Другие государственные службы в области безопасности.

3. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ

История создания Вооруженных Сил России.

Организация вооруженных сил Московского государства в XIV XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI. века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии.

Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение.

Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения

военной реформы.

Организационная структура Вооруженных Сил.

Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.

Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.

Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура.

Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура.

Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура.

Космические войска: история создания, предназначение, структура.

Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.

Другие войска: пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.

Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.

Воинская обязанность.

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

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

Добровольная подготовка граждан к военной службе.

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

Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

Прохождение военной службы по контракт)'.

Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

Общие права и обязанности военнослужащих. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная).

Соблюдение норм международного гуманитарного права.

Военнослужащий — защитник своего Отечества.

Основные качества личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества.

Военнослужащий - специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой.

Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-

психологическим и профессиональным качествам гражданина.

Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск.

Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета).

Военнослужащий - подчиненный, строго соблюдающий Конституцию и законы Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

Единоначалие - принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации.

Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву.

Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.).

Как стать офицером Российской армии.

Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования.

Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования.

Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.

Боевые традиции Вооруженных Сил России.

Патриотизм и верность боннскому долгу основные качества защитника Отечества.

Боннский долг обязанность Отечеству но его вооруженной защите.

Дни воинской славы России дни славных побед.

Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России.

Дружба, войсковое товарищество - основа боевой готовности частей и подразделений.

Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений.

Войсковое товарищество боевая традиция Российской армии и флота.

Символы воинской чести.

Ное вое Знамя воинской части - символ воинской чести, доблести и славы.

Ордена почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения Боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку.

4. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ (ДЛЯ ДЕВУШЕК)

Социальная роль женщины в современном обществе. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, на него влияющие. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.

Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек и злоупотребления наркотическими веществами. Ранние половые связи и их последствия для здоровья. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика.

Здоровый образ жизни - необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья.

Влияние двигательной активности на здоровье человека.

Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье

человека.

Правовые аспекты взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». Беременность и гигиена беременности. Уход за младенцем.

ОДП.1 Физика

В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен:

знать/понимать:

- **смысл понятий:** физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- **смысл физических величин:** скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- **смысл физических законов** классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

уметь:

- **описывать и объяснять физические явления и свойства тел:** движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- **отличать** гипотезы от научных теорий;
- **делать выводы** на основе экспериментальных данных;
- **приводить примеры, показывающие, что:** наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- **приводить примеры практического использования физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- **применять полученные знания для решения физических задач;**
- **определять** характер физического процесса по графику, таблице, формуле*;
- **измерять ряд** физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей*;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 318 часа, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 212 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 106 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Физика – наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физические законы. Основные элементы физической картины мира.

1. МЕХАНИКА

Относительность механического движения. Системы отсчета. Характеристики механического движения: перемещение, скорость, ускорение. Виды движения (равномерное, равноускоренное) и их графическое описание. Движение по окружности с постоянной по модулю скоростью.

Взаимодействие тел. Принцип суперпозиции сил. Законы динамики Ньютона. Силы в природе: упругость, трение, сила тяжести. Закон всемирного тяготения. Невесомость.

Закон сохранения импульса и реактивное движение. Закон сохранения механической энергии. Работа и мощность.

Механические колебания. Амплитуда, период, частота, фаза колебаний. Свободные и вынужденные колебания. Резонанс. Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны. Звуковые волны. Ультразвук и его использование в технике и медицине.

Демонстрации

Зависимость траектории от выбора системы отсчета.

Виды механического движения.

Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.

Сложение сил.

Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.

Зависимость силы упругости от деформации.

Силы трения.

Невесомость.

Реактивное движение.

Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.

Свободные и вынужденные колебания.

Резонанс.

Образование и распространение волн.

Частота колебаний и высота тона звука.

Лабораторные работы

Исследование движения тела под действием постоянной силы.

Изучение закона сохранения импульса и реактивного движения.

Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.

Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).

2. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА. ТЕРМОДИНАМИКА

История атомистических учений. Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно-молекулярное строение вещества. Масса и размеры молекул. Тепловое движение. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии частиц.

Объяснение агрегатных состояний вещества на основе атомно-молекулярных представлений. Модель идеального газа. Связь между давлением и средней кинетической энергией молекул газа. Модель строения жидкости. Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха. Поверхностное натяжение и смачивание. Модель строения твердых тел. Механические свойства твердых тел. Аморфные вещества и жидкие кристаллы. Изменения агрегатных состояний вещества.

Внутренняя энергия и работа газа. Первый закон термодинамики. Необратимость тепловых процессов. Тепловые двигатели и охрана окружающей среды. КПД тепловых двигателей.

Демонстрации

Движение броуновских частиц.

Диффузия.

Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.

Кипение воды при пониженном давлении.

Психрометр и гигрометр.

Явления поверхностного натяжения и смачивания.

Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.

Модели тепловых двигателей.

Лабораторные работы

Измерение влажности воздуха.

Измерение поверхностного натяжения жидкости.

Наблюдение роста кристаллов из раствора.

3. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА

Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность поля. Потенциал поля. Разность потенциалов.

Проводники в электрическом поле. Электрическая емкость. Конденсатор. Диэлектрики в электрическом поле.

Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Последовательное и параллельное соединения проводников. ЭДС источника тока.

Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля—Ленца. Мощность электрического тока.

Полупроводники. Собственная и примесная проводимости полупроводников. Полупроводниковый диод. Полупроводниковые приборы.

Магнитное поле. Постоянные магниты и магнитное поле тока. Сила Ампера. Принцип действия электродвигателя. Электроизмерительные приборы.

Индукция магнитного поля. Магнитный поток. Явление электромагнитной индукции и закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Правило Ленца. Самоиндукция. Индуктивность.

Принцип действия электрогенератора. Переменный ток. Трансформатор. Производство, передача и потребление электроэнергии. Проблемы энергосбережения. Техника безопасности в обращении с электрическим током.

Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания. Вынужденные электромагнитные колебания. Действующие значения силы тока и напряжения. Конденсатор и катушка в цепи переменного тока. Активное сопротивление. Электрический резонанс.

Электромагнитное поле и электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Принципы радиосвязи и телевидения.

Свет как электромагнитная волна. Интерференция и дифракция света. Законы отражения и преломления света. Полное внутреннее отражение. Дисперсия света. Различные виды электромагнитных излучений, их свойства и практические применения. Оптические приборы. Разрешающая способность оптических приборов.

Демонстрации

Взаимодействие заряженных тел.

Проводники в электрическом поле.

Диэлектрики в электрическом поле.

Конденсаторы.

Тепловое действие электрического тока.

Собственная и примесная проводимости полупроводников.
Полупроводниковый диод.
Транзистор.
Опыт Эрстеда.
Взаимодействие проводников с токами.
Электродвигатель.
Электроизмерительные приборы.
Электромагнитная индукция.
Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.
Работа электрогенератора.
Трансформатор.
Свободные электромагнитные колебания.
Осциллограмма переменного тока.
Конденсатор в цепи переменного тока.
Катушка в цепи переменного тока.
Резонанс в последовательной цепи переменного тока.
Излучение и прием электромагнитных волн.
Радиосвязь.
Интерференция света.
Дифракция света.
Законы отражения и преломления света.
Полное внутреннее отражение.
Получение спектра с помощью призмы.
Получение спектра с помощью дифракционной решетки.
Спектроскоп.
Оптические приборы

Лабораторные работы

Изучение закона Ома для участка цепи.
Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.
Изучение явления электромагнитной индукции.
Исследование зависимости силы тока от электроемкости конденсатора в цепи переменного тока.
Измерение индуктивности катушки.
Изучение интерференции и дифракции света.

4. СТРОЕНИЕ АТОМА И КВАНТОВАЯ ФИЗИКА

Гипотеза Планка о квантах. Фотоэффект. Фотон. Волновые и корпускулярные свойства света. Технические устройства, основанные на использовании фотоэффекта.

Строение атома: планетарная модель и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом. Квантование энергии. Принцип действия и использование лазера.

Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии. Ядерная энергетика. Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.

Демонстрации

Фотоэффект.
Излучение лазера.
Линейчатые спектры различных веществ.
Счетчик ионизирующих излучений.

5. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ

Эффект Доплера и обнаружение «разбегания» галактик. Большой взрыв. Возможные сценарии эволюции Вселенной.

Эволюция и энергия горения звезд. Термоядерный синтез.

Образование планетных систем. Солнечная система.

Демонстрации
Солнечная система (модель).
Фотографии планет, сделанные с космических зондов.

ОДП.2 Химия

В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен
знать/понимать:

- **важнейшие химические понятия:** 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;
- **основные законы химии:** сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- **основные теории химии;** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- **важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

уметь:

- **называть:** изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- **характеризовать:** элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- **объяснять:** зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- **выполнять химический эксперимент:** по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- **проводить:** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- **связывать:** изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- **решать:** расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизн:

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 198 часов, из них:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 132 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 66 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование химических процессов.

1. ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1.1. Основные понятия и законы химии

Основные понятия химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества.

Основные законы химии. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия их него.

Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.

Демонстрации. Модели атомов химических элементов. Модели молекул простых и сложных веществ (шаростержневые и Стюарта–Бриглеба). Коллекция простых и сложных веществ. Некоторые вещества количеством 1 моль. Модель молярного объема газов. Аллотропия фосфора, кислорода, олова.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Аллотропные модификации углерода (алмаз, графит), кислорода (кислород, озон), олова (серое и белое олово). Понятие о химической технологии, биотехнологии и нанотехнологии.

1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома

Периодический закон Д.И. Менделеева. Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И. Менделеева.

Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная).

Строение атома и периодический закон Д.И. Менделеева. Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. *s*-, *p*- и *d*-Орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов.

Современная формулировка периодического закона. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Демонстрации. Различные формы Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева. Динамические таблицы для моделирования Периодической системы. Электризация тел и их взаимодействие.

Лабораторные опыты. Моделирование построения Периодической таблицы химических элементов.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Радиоактивность. Использование радиоактивных изотопов в технических целях. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. Моделирование как метод прогнозирования ситуации на производстве.

1.3. Строение вещества

Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Ионная связь, как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки.

Ковалентная химическая связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Кратность ковалентной связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками.

Металлическая связь. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Физические свойства металлов.

Агрегатные состояния веществ и водородная связь. Твердое, жидкое и газообразное состояния веществ. Переход вещества из одного агрегатного состояния в другое. Водородная связь.

Чистые вещества и смеси. Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.

Дисперсные системы. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсионная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах.

Демонстрации. Модель кристаллической решетки хлорида натрия. Образцы минералов с ионной кристаллической решеткой: кальцита, галита. Модели кристаллических решеток «сухого льда» (или иода), алмаза, графита (или кварца). Приборы на жидких кристаллах. Образцы различных дисперсных систем: эмульсий, суспензий, аэрозолей, гелей и золей. Коагуляция. Синерезис. Эффект Тиндаля.

Лабораторные опыты. Приготовление суспензии карбоната кальция в воде. Получение эмульсии моторного масла. Ознакомление со свойствами дисперсных систем.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Полярность связи и полярность молекулы. Конденсация. Текучесть. Возгонка. Кристаллизация. Сублимация и десублимация. Аномалии физических свойств воды. Жидкие кристаллы. Минералы и горные породы как природные смеси. Эмульсии и суспензии. Золи (в том числе аэрозоли) и гели. Коагуляция. Синерезис.

1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Вода. Растворы. Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов.

Массовая доля растворенного вещества.

Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.

Демонстрации. Растворимость веществ в воде. Собирание газов методом вытеснения воды. Растворение в воде серной кислоты и солей аммония. Образцы кристаллогидратов. Изготовление гипсовой повязки. Испытание растворов электролитов и неэлектролитов на предмет диссоциации. Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления раствора. Движение окрашенных ионов в электрическом поле. Приготовление жесткой воды и устранение ее жесткости. Иониты. Образцы минеральных вод различного назначения.

Практическая работа. Приготовление раствора заданной концентрации.

Профильные и профессионально-значимые элементы содержания. Растворение как физико-химический процесс. Тепловые эффекты при растворении. Кристаллогидраты. Решение задач на массовую долю растворенного вещества. Применение воды в технических целях. Жесткость воды и способы ее устранения. Минеральные воды.

1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства

Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами. Основные способы получения кислоты.

Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.

Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и осно́вные. Химически свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей.

Гидролиз солей.

Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.

Демонстрации. Взаимодействие азотной и концентрированной серной кислот с металлами. Горение фосфора и растворение продукта горения в воде. Получение и свойства амфотерного гидроксида. Необратимый гидролиз карбида кальция. Обратимый гидролиз солей различного типа.

Лабораторные опыты. Испытание растворов кислот индикаторами. Взаимодействие металлов с кислотами. Взаимодействие кислот с оксидами металлов. Взаимодействие кислот с основаниями. Взаимодействие кислот с солями.

Испытание растворов щелочей индикаторами. Взаимодействие щелочей с солями. Разложение нерастворимых оснований.

Взаимодействие солей с металлами. Взаимодействие солей друг с другом. Гидролиз солей различного типа.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Правила разбавления серной кислоты. Использование серной кислоты в промышленности. Едкие щелочи, их использование в промышленности. Гашеная и негашеная известь, ее применение в строительстве. Гипс и алебастр, гипсование.

Понятие о pH раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среды растворов.

1.6. Химические реакции

Классификация химических реакций. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Каталитические реакции. Обратимые и необратимые реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Экзотермические и эндотермические реакции. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения.

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.

Скорость химических реакций. Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов.

Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.

Демонстрации. Примеры необратимых реакций, идущих с образованием осадка, газа или воды. Зависимость скорости реакции от природы реагирующих веществ. Взаимодействие растворов серной кислоты с растворами тиосульфата натрия различной концентрации и температуры. Модель кипящего слоя. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Модель электролизера. Модель электролизной ванны для получения алюминия. Модель колонны синтеза аммиака.

Лабораторные опыты. Реакция замещения меди железом в растворе медного купороса. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды. Зависимость скорости взаимодействия соляной кислоты с металлами от их природы. Зависимость скорости взаимодействия цинка с соляной кислотой от ее концентрации. Зависимость скорости взаимодействия оксида меди(II) с серной кислотой от температуры.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Понятие об электролизе. Электролиз расплавов. Электролиз растворов. Электролитическое получение алюминия. Практическое применение электролиза. Гальванопластика. Гальваностегия. Рафинирование цветных металлов.

Катализ. Гомогенные и гетерогенные катализаторы. Промоторы. Каталитические яды. Ингибиторы.

Производство аммиака: сырье, аппаратура, научные принципы.

1.7. Металлы и неметаллы

Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Металлотермия.

Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Пирометаллургия, гидрометаллургия и электрометаллургия. Сплавы черные и цветные.

Неметаллы. Особенности строения атомов. Неметаллы – простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в Периодической системе. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности.

Демонстрации. Коллекция металлов. Взаимодействие металлов с неметаллами (железа, цинка и алюминия с серой, алюминия с иодом, сурьмы с хлором, горение железа в хлоре). Горение металлов. Алюминотермия.

Коллекция неметаллов. Горение неметаллов (серы, фосфора, угля). Вытеснение менее активных галогенов из растворов их солей более активными галогенами.

Модель промышленной установки для производства серной кислоты. Модель печи для обжига известняка. Коллекции продукций силикатной промышленности (стекла, фарфора, фаянса, цемента различных марок и др.)

Лабораторные опыты. Закалка и отпуск стали. Ознакомление со структурами серого и белого чугуна. Распознавание руд железа.

Практические работы.

Получение, собирание и распознавание газов.

Решение экспериментальных задач.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Коррозия металлов: химическая и электрохимическая. Зависимость скорости коррозии от условий окружающей среды. Классификация коррозии металлов по различным признакам. Способы защиты металлов от коррозии.

Производство чугуна и стали.

Получение неметаллов фракционной перегонкой жидкого воздуха и электролизом растворов или расплавов электролитов.

Силикатная промышленность. Производство серной кислоты.

2. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими.

Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.

Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.

Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC.

Классификация реакций в органической химии. Реакции присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.

Демонстрации. Модели молекул гомологов и изомеров органических соединений. Качественное обнаружение углерода, водорода и хлора в молекулах органических соединений.

Лабораторные опыты. Изготовление моделей молекул органических веществ.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Понятие о субстрате и реагенте. Реакции окисления и восстановления органических веществ. Сравнение классификации соединений и классификации реакций в неорганической и органической химии.

2.2. Углеводороды и их природные источники

Алканы. Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств.

Алкены. Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение, качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств.

Диены и каучуки. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина.

Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединение хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами.

Арены. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.

Природные источники углеводородов. Природный газ: состав, применение в качестве топлива.

Нефть. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти. Нефтепродукты.

Демонстрации. Горение метана, этилена, ацетилена. Отношение метана, этилена, ацетилена и бензола к растворам перманганата калия и бромной воде. Получение этилена реакцией дегидратации этанола, ацетилена – гидролизом карбида кальция. Разложение каучука при нагревании, испытание продуктов разложения на непредельность. Коллекция образцов нефти и нефтепродуктов. Коллекция «Каменный уголь и продукция коксохимического производства».

Лабораторные опыты. Ознакомление с коллекцией образцов нефти и продуктов ее переработки. Ознакомление с коллекцией каучуков и образцами изделий из резины.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Правило В.В. Марковникова. Классификация и назначение каучуков. Классификация и назначение резин. Вулканизация каучука.

Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным способом. Реакция полимеризации винилхлорида. Поливинилхлорид и его применение. Тримеризация ацетилена в бензол.

Понятие об экстракции. Восстановление нитробензола в анилин. Гомологический ряд аренов. Толуол. Нитрование толуола. Тротил.

Основные направления промышленной переработки природного газа.

Попутный нефтяной газ, его переработка.

Процессы промышленной переработки нефти: крекинг, риформинг. Октановое число бензинов и цетановое число дизельного топлива.

Коксохимическое производство и его продукция.

2.3. Кислородсодержащие органические соединения

Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия и предупреждение.

Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.

Фенол. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.

Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.

Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосно́вных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.

Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств.

Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.

Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза).

Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств.

Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза $\longrightarrow$ полисахарид.

Демонстрации. Окисление спирта в альдегид. Качественные реакции на многоатомные спирты. Растворимость фенола в воде при обычной температуре и при нагревании. Качественные реакции на фенол. Реакция серебряного зеркала альдегидов и глюкозы. Окисление альдегидов и глюкозы в кислоту с помощью гидроксида меди(II). Качественная реакция на крахмал. Коллекция эфирных масел.

Лабораторные опыты. Растворение глицерина в воде и взаимодействие с гидроксидом меди(II). Свойства уксусной кислоты, общие со свойствами минеральных кислот. Доказательство непредельного характера жидкого жира. Взаимодействие глюкозы и сахарозы с гидроксидом меди(II). Качественная реакция на крахмал.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Метиловый спирт и его использование в качестве химического сырья. Токсичность метанола и правила техники безопасности при работе с ним. Этиленгликоль и его применение. Токсичность этиленгликоля и правила техники безопасности при работе с ним.

Получение фенола из продуктов коксохимического производства и из бензола.

Поликонденсация формальдегида с фенолом в фенолоформальдегидную смолу. Ацетальдегид. Понятие о кетонах на примере ацетона. Применение ацетона в технике и промышленности.

Многообразие карбоновых кислот (щавелевая кислота как двухосновная, акриловая кислота как непредельная, бензойная кислота как ароматическая).

Пленкообразующие масла. Замена жиров в технике непищевым сырьем. Синтетические моющие средства.

Молочнокислое брожение глюкозы. Кисломолочные продукты. Силосование кормов. Нитрование целлюлозы. Пироксилин.

2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

Амины. Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин, как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств.

Аминокислоты. Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот*:* взаимодействие со щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств.

Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.

Полимеры. Белки и полисахариды как биополимеры.

Пластмассы. Получение полимеров реакцией полимеризации и поликонденсации. Термопластичные и термореактивные пластмассы. Представители пластмасс.

Волокна, их классификация. Получение волокон. Отдельные представители химических волокон.

Демонстрации. Взаимодействие аммиака и анилина с соляной кислотой. Реакция анилина с бромной водой. Доказательство наличия функциональных групп в растворах аминокислот. Растворение и осаждение белков. Цветные реакции белков. Горение птичьего пера и шерстяной нити.

Лабораторные опыты. Растворение белков в воде. Обнаружение белков в молоке и в мясном бульоне. Денатурация раствора белка куриного яйца спиртом, растворами солей тяжелых металлов и при нагревании.

Практические работы. Решение экспериментальных задач на идентификацию органических соединений. Распознавание пластмасс и волокон.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Аминокапроновая кислота. Капрон как представитель полиамидных волокон. Использование гидролиза белков в промышленности. Поливинилхлорид, политетрафторэтилен (тефлон). Фенолоформальдегидные пластмассы. Целлулоид. Промышленное производство химических волокон.

ОДП.3 Биология

В результате изучения учебной дисциплины «Биология» обучающийся должен:

знать/понимать:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику;

уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

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;
- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка на обучающегося 186 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка на обучающегося 124 часов;
- самостоятельная работа на обучающегося 62 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения биологии – живая природа. Признаки живых организмов. Многообразие живых организмов. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле и современной ее организации. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и в практической

деятельности людей. Соблюдение правил поведения в природе, бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

Демонстрации

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера. Царства живой природы.

1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. *Краткая история изучения клетки*.

Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке: пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК – носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. *Дифференцировка клеток*. Клеточная теория строения организмов.

Жизненный цикл клетки. Митоз.

Демонстрации

Строение и структура белка. Строение молекул ДНК и РНК. Репликация ДНК. Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных. Строение вируса. Фотографии схем строения хромосом. Схема строения гена. Митоз.

Лабораторные и практические работы

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.

2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Организм – единое целое. Многообразие организмов. Размножение – важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. *Органогенез*. *Постэмбриональное развитие*.

Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов. Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Демонстрации

Многообразие организмов. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Фотосинтез. Деление клетки. Митоз. Бесполое размножение организмов. Образование половых клеток. Мейоз. Оплодотворение у растений. Индивидуальное развитие организма. Типы постэмбрионального развития животных.

Лабораторные и практические работы

Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.

3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г.Мендель – основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.

Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание Хромосомная теория наследственности. *Взаимодействие генов.* Генетика пола. *Сцепленное с полом наследование*. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Закономерности изменчивости. Наследственная или генотипическая изменчивость. Модификационная изменчивость. Генетика – теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений – начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. *Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).*

Демонстрации

Моногибридное и дигибридное скрещивания. Перекрест хромосом. Сцепленное наследование. Мутации. Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных. Гибридизация. Искусственный отбор. Наследственные болезни человека. Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

Лабораторные и практические работы

Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. Решение генетических задач. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

4. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Концепция вида, его критерии. Популяция – структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. *Сохранение биологического многообразия как основы устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития.* Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

5. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ

Гипотезы происхождения жизни. Краткая история развития органического мира. Усложнение живых организмов на Земле в процессе эволюции. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Эволюция человека. Единство происхождения человеческих рас.

Демонстрации

Критерии вида. Структура популяции. Адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Эволюционное древо растительного мира. Эволюционное древо животного мира. Представители редких и исчезающих видов растений и животных. Происхождение человека. Человеческие расы.

Лабораторные и практические работы

Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Приспособление организмов к разным средам обитания (к водной, наземно-воздушной, почвенной). Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни и человека.

6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз,

хищничество, паразитизм. *Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии.* Искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности в области своей будущей профессии на окружающую среду. *Глобальные экологические проблемы и пути их решения.*

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде.

Демонстрации

Экологические факторы и их влияние на организмы. Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схема экосистемы. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. Биосфера. Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере. Схема агроэкосистемы. Особо охраняемые природные территории России.

Лабораторные и практические работы

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 в агроценозе*. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.

7. БИОНИКА

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики, рассматривающее особенности морфофизиологической организации живых организмов и их использование для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. *Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.*

Демонстрации

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве. Трубчатые структуры в живой природе и в технике. Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и в технике.

Экскурсии

Многообразие видов. Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.

Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка).

Естественные и искусственные экосистемы своего района.

4.6 Программы учебных дисциплин профессионального цикла

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

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по специальности НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 260000 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания.

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 260807.01 повар-кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- объяснять роль микробиологии в формировании научного мировоззрения; вклад микробиологических теорий и концепций в формирование современной естественнонаучной картины мира;
- выполнять элементарные задания по микробиологии; составлять элементарные схемы переноса веществ с участием микроорганизмов (цепи питания); описывать особенности видов микроорганизмов по морфологическому критерию;
- приготавливать микропрепараты и рассматривать их под микроскопом;
- объяснять роль микроорганизмов в круговороте веществ в биосфере;
- находить информацию о микробиологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные общебиологические закономерности процессов и явлений, характерных для микроорганизмов;
- строение и функционирование различных микробиологических объектов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов и др.;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие микробиологии;
- микробиологическую терминологию и символику;

1.4. Рекомендуемое количествочасов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология – наука о микробах. Объект изучения микробиологии – микроорганизмы. Микробы – мельчайшие живые организмы. Многообразие микроорганизмов. Роль микробов в круговороте веществ в природе. Значение микробов в производстве пищевых продуктов (сыра, творога, хлеба, кваса), а также в производстве пищевых и кормовых белков из углеводородов для сельскохозяйственных животных из дешевого растительного сырья. Патогенные микробы и их роль возникновении различных заболеваний человека и животных.

История открытия и изучения микроорганизмов. Антоний Левенгук и его роль в открытии микробов. Луи Пастер и его вклад в физиологию микроорганизмов. Учение И.И. Мечникова об иммунитете. С.Н. Виноградский – основоположник теории о роли микробов в плодородии почвы. Д.И. Ивановский, А.А. Лебедев, Н.Ф. Гамалея и их вклад в развитие микробиологии.

1. МОРФОЛОГИЯ МИКРОБОВ

Виды микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи и вирусы.
Бактерии, их форма, строение и размножение.
Форма бактерий: шаровидная (микрококки, диплококки, стрептококки, сарцины и стафилококки), вибрионы, спириллы и спирохеты.
Строение бактерий. Бактерии – прокариоты. Спорообразование у бактерий. Бациллы – спорообразующие бактерии. Деление – способ размножения бактерий.

Плесневые грибы, их форма, строение и размножение. Многоядерный мицелий – отличительный признак плесневых грибов. Гифы и спорангии со спорами и их роль в размножении. Распространение и значение плесневых грибов.

Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов.

Вирусы – неклеточные формы жизни. Вирусы – внутриклеточные паразиты. Роль вирусов в возникновении заболеваний животных и человека. Бактериофаги – разрушители бактерий.

Способы окрашивания бактерий. Окрашивание по методу Грама. Грамположительные и грамотрицательные бактерии и их отличительные признаки.

Демонстрации

Строение и форма бактериальной клетки

Практическая работа

Приготовление настоя сенной палочки и рассмотрение под микроскопом

Практическая работа

Рассмотрение плесени под микроскопом

2. ФИЗИОЛОГИЯ МИКРОБОВ

Состав микробов.

Питание микробов. Автотрофы и гетеротрофы. Сапрофиты и паразиты.

Дыхание микробов. Аэробы и анаэробы. Условные (факультативные) анаэробы.

Практическая работа

Изучение ферментативной активности дрожжей

3. ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА МИКРОБЫ

Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы. Температура внешней среды. Психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы.

Влажность внешней среды.

Действие среды с повышенной концентрацией веществ и различной реакцией. Среда с повышенной концентрацией веществ. Реакция среды.

Действие света и химических веществ. Свет. Химические вещества.

Действие биологических факторов. Антибиотики. Фитонциды.

4. РАСПРОСТРАНЕНИЕ МИКРОБОВ В ПРИРОДЕ

Микрофлора почвы. Почва–благоприятная среда для развития микробов. Болезнетворные микробы почвы.

Микрофлора воды. Биологическая загрязненность воды. Болезнетворные микробы воды.

Микрофлора воздуха. Патогенные микробы воздуха – возбудители различных заболеваний человека.

Микрофлора тела человека. Особенности микрофлоры полости рта. Микрофлора органов дыхания и желудочно-кишечного тракта. Болезни «грязных рук».

Практическая работа

Сравнение микрофлоры воздуха и почвы

5. МИКРОБИОЛОГИЯ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Значение микробиологии пищевых продуктов.

Микробиология мяса и мясопродуктов. Скоропортящиеся мясные продукты и условия их хранения.

Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Условия хранения рыбы и рыбных продуктов.Скоропортящиеся рыбные продукты.

Микробиология стерилизованных баночных консервов. «Биологический бомбаж».

Микробиология молока и молочных продуктов. Бактерицидные вещества и микрофлора свежего молока. Пастеризованное и стерилизованное молоко. Сухое и сгущенное молоко. Кисломолочные продукты и сыры.

Микробиология пищевых жиров.

Микробиология яиц и яичных продуктов. Сальмонеллез и его профилактика.

Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.

Микробиология зерна и зернопродуктов.

Практические работы

Наблюдение клеток мукора под микроскопом
Приготовление и описание микропрепаратов клеток дрожжей
Сравнение строения клеток плесневых грибов и дрожжей по готовым микропрепаратам.

6. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКОЙ МИКРОБИОЛОГИИ

Устройство и оснащение микробиологических лабораторий, правила работы в них.
Микроскопы и методы микроскопии. Методика приготовления мазков-препаратов из материала (культур) и способы их окрашивания. Специальные методы окраски. Структура и морфология микроорганизмов.
Физиология микроорганизмов. Методы стерилизации. Питательные среды и культивирование бактерий. Методы посева. Санитарно-бактериологическое исследование почвы, воды, воздуха, предметов, пищевых продуктов. Инфекция и иммунитет. Серологические реакции иммунитета. Вакцины и их применение в медицинской практике.
Основы клинической микробиологии. Бактериальные и вирусные инфекции. Симбиотическая микрофлора здорового человека. Нормальная микрофлора различных отделов организма человека. Медико-биологическое значение нормальной микрофлоры человека.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по специальности НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания.
Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:
260807.01 повар-кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- 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;
- суточная норма потребности человека в питательных веществах;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных
- видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

	Раздел 1 **Основы физиологии питания**
Тема 1.1 Основы физиологии питания	Содержание учебного материала
	Роль пищи для организма человека. Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека. Основные процессы обмена веществ в организме. Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии. Практические занятия: «Произвести расчет суточного расхода энергии»
Тема 1.2 Пищеварение и усвояемость пищи.	Содержание учебного материала
	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Понятие пищеварение. Состав пищеварительного аппарата человека. Пищеварение пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени. Практические занятия: «Выполнение схемы пищеварительного аппарата»
	Раздел 2 Основы товароведения продовольственных товаров.
Тема 2.1 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	Содержание учебного материала
	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
Тема 2.2 Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала
	Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.
Тема 2.3 Мясо и мясные продукты.	Содержание учебного материала
	Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.
Тема 2.4 Молоко и молочные продукты. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры.	Содержание учебного материала
	Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Химический состав и пищевая ценность жиров. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.
Тема 2.5 Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала
	Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.
Тема 2.6 Вкусовые товары	Содержание учебного материала
	Классификация. Ассортимент пищевых концентратов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация..

Тема 2.7 Хлебопекарские дрожжи, пищевые кислоты и желирующие вещества.	Содержание учебного материала
	Хлебопекарские дрожжи, пищевые кислоты и желирующие вещества.. Практические занятия: «Оценка качества молока». ьного масла». енка качества куриного яйца».

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения примерной программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по специальности НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания.

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

19.01.17 повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.03 Общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часа.

	Раздел 1. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.

Тема 1.1 Классификация основных типов предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала,	
	1	Характеристика типов предприятий общественного питания. Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная, пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.
Тема 1.2 Организация производства.	Содержание учебного материала,	
	1	Принципы организации кулинарного производства. Организация рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, рыбного цехов. Организация работы горячего и холодного, кондитерского цехов. Оборудование, инвентарь, посуда. Практические занятия: «Назначение и принцип составления меню»
Тема 1.3 Организация обслуживания потребителей	Содержание учебного материала:	
	1	Характеристика торговых помещений. Формы обслуживания посетителей в столовых. Особенности обслуживания посетителей в ресторанах. Особые формы обслуживания посетителей. Практические занятия: «Сворачивание салфеток» «Расчет стоимости блюд»
	Раздел 2.Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства.	
Тема 2.1 Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала:	
	1	Механическое оборудование для обработки овощей. Картофелеочистительные машины. Тестораскаточные машины. Правила эксплуатации и техника безопасности оборудования.
	2	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки. Правила эксплуатации и техника безопасности оборудования
	3	Тепловое оборудование. Кипятильники, электрические плиты, электрические сковороды. Правила эксплуатации и техника безопасности оборудования.
	4	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Виды и классификация линий раздачи. Оборудование для раздачи пищи. Практические занятия: «Изучить конструкцию и принцип действия картофелеочистительных машин, мясорубок, котлов пищеварочных»

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по специальности НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания.

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 19.01.17 повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- читать ситуации на планах и картах;
- определять положение линий на местности;
- решать задачи на масштабы;
- решать прямую и обратную геодезическую задачу;
- выносить на строительную площадку элементы стройгенплана;
- пользоваться приборами и инструментами, используемыми при измерении линий, углов и отметок точек;
- проводить камеральные работы по окончании теодолитной съемки и геометрического нивелирования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятие и термины, используемые в геодезии;
- назначение опорных геодезических сетей;
- масштабы, условные топографические знаки, точность масштаба;
- систему плоских прямоугольных координат;
- приборы и инструменты для измерений: линий, углов и определения превышений;
- виды геодезических измерений

1.4. Рекомендуемое 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 часа.

Тема 1. Геодезические измерения	Содержание учебного материала	
	1	Основные понятия и термины, используемые в геодезии. Наука об измерениях на земной поверхности. Высшая геодезия, космическая геодезия, топография, инженерная геодезия. Достижения инженерной геодезии в области строительства. Исследования деформации земной поверхности и инженерных сооружений в период их строительства и эксплуатации. Понятие о форме и размерах Земли. Метод проекций в геодезии. Определение положения точек на земной поверхности.
	2.	Система плоских прямоугольных координат. Системы географических и геодезических координат. Зональная система прямоугольных координат Гаусса. Система прямоугольных координат. Полярная система координат. Абсолютные, условные и относительные высоты. Влияние кривизны Земли на измерение горизонтальных и вертикальных расстояний. Погрешности в определении расстояний и высот точек. Рабочие формулы для определения погрешностей.
	4.	Ориентирование линий на местности. Сближение меридианов. Склонение магнитной стрелки. Азимуты. Дирекционные углы. Румбы. Ориентирование линий на местности. Определение сближения меридианов. Зависимости между дирекционным углом, истинным и магнитным азимутами линии. Прямые и обратные дирекционные углы и азимуты. Зависимость между горизонтальными углами и дирекционными углами сторон хода.
	5	Прямая и обратная геодезические задачи на плоскости. Прямая задача. Определение координат точки относительно обозначенных на местности исходных точек. Горизонтальное проложение d линии на местности. Приращение координат. Обратная задача. Нахождение горизонтального проложения d и дирекционного угла α по данным координатам точек. Измерения и построения в геодезии. Основные геодезические способы построения, применяемые для определения

		положения точки в плане: способ перпендикуляров, способ полярных координат, способ прямой угловой засечки, способ боковой засечки, способ линейной засечки, способ створно-линейной засечки.
	6	Виды геодезических измерений. Угловые измерения. Схема измерения горизонтального угла. Приборы и инструменты для измерений углов. Зрительная труба. Установка зрительной трубы для наблюдений. Увеличение трубы. Поле зрения трубы. Точность визирования зрительной трубой. Уровни и их устройство. Цилиндрический уровень. Круглый уровень. Теодолиты. Устройство теодолита. Инструментальные погрешности. Поверки и юстировки теодолитов. Центрирование теодолита. Приведение измеренных направлений к центрам знаков. Измерение горизонтальных углов. Способ приемов. Способ круговых приемов. Измерение вертикальных углов. Экер и его применение.
	7	Измерения длины линий. Измерение длины линий мерными приборами. Рулетки, землемерная лента, землемерная шкаловая лента, инварные проволоки. Компарирование мерных приборов. Вешение линии. Приборы и инструменты для измерений линий. Измерения линий землемерными лентами и рулетками. Измерение длины линий дальномерами. Оптический дальномер с постоянным углом. Дальномер с постоянным базисом. Электронные средства измерения. Светодальномер. Принцип измерения расстояний светодальномером. Лазерная рулетка. Параллактический способ определения расстояний. Определение неприступных расстояний.
	8	Измерение превышений. Сущность и методы измерения превышений. Методы нивелирования. Геометрическое нивелирование. Непосредственное определение разности высот двух точек с помощью горизонтального визирования луча. Тригонометрическое нивелирование. Определение превышений между точками по измеренному между ними расстоянию и углу наклона. Физическое нивелирование: барометрическое, гидростатическое, радиолокационное. Механическое нивелирование. Использование специальных приборов, регистрирующих расстояния, пройденные транспортными средствами. Стереофотограмметрическое нивелирование. Определение превышений по фотоснимкам местности.
	9	Приборы и инструменты для определения превышений. Нивелиры и их устройство. Нивелиры с компенсатором угла наклона. Нивелиры с цилиндрическим уровнем. Лазерные нивелиры. Нивелирные рейки. Выполнение отсчетов по рейкам. Поверки и юстировки нивелиров. Нивелирование по квадратам. Обработка результатов измерений.
	10	Современные геодезические приборы. Лазерные геодезические приборы. Электронные теодолиты и тахеометры. Приборы вертикального проектирования. Использование спутниковых технологий в инженерной геодезии. Российская система ГЛОНАСС и американская система NAVSTAR GPS. Определение местоположения на поверхности Земли с помощью спутников.
Тема 2. Геодезические планы, карты, чертежи и сети	Содержание учебного материала	
	1	Понятие о геодезических планах, картах и чертежах. Масштабы, условные топографические знаки, точность масштаба. Номенклатура карт и планов. Условные знаки на планах, картах, геодезических и строительных чертежах. Рельеф местности и способы его изображения. Уклон линии. График заложений. Ориентирование на местности с помощью карты.
	2	Способы измерения площадей на планах и картах. Аналитический

		способ. Вычисление площадей геометрических фигур по формулам, с использованием известных координат их вершин. Геометрический способ. Применение различных палеток. Механический способ. Применение полярного планиметра. Определение цены одного деления счетного механизма планиметра. Постоянное число планиметра. Точность определения площади планиметром.
	3	Решение задач на топографических планах (картах). Определение координат точки. Определение отметки точки. Определение направления и крутизны ската. Определение уклона линии. Определение горизонтальных расстояний. Построение по горизонталям профиля местности. Проведение линии заданного уклона.
	4	Изображение земной поверхности в цифровом виде. Автоматические чертежные приборы (графопостроители). Автоматизированные системы для решения различных инженерных задач, связанных с проектированием и строительством сооружений. Использование топографических планов и карт. Образование цифровой модели местности. Расположение точек цифровой модели в характерных местах рельефа и на горизонталях.
	5	Назначение опорных геодезических сетей. Общие сведения о геодезических сетях. Государственные плановые геодезические сети. Схема построения государственной плановой геодезической сети. Сети сгущения. Съемочные сети. Специальные геодезические сети.
	6	Высотные геодезические сети. Схема государственной высотной сети. Плотность реперных сетей вне застроенных территориях и в городах. Создание высотной сети технического класса при изысканиях, строительстве и эксплуатации зданий и сооружений.
	7	Знаки для закрепления геодезических сетей. Постоянные знаки. Знаки закрепления основных или главных разбивочных осей и отметок. Установка наружных металлических сигналов над подземным центром плановой сети. Закрепление государственных высотных сетей всех классов на местности грунтовыми реперами. Временные знаки.
	8	Топографические съемки. Понятие о топографической съемке. Съемочное плановое обоснование. Высотное съемочное обоснование. Аналитический метод съемки. Способ перпендикуляров. Способ линейных засечек. Способ угловой засечки. Способ полярных координат. Створный способ. Тахеометрическая съемка. Основные сведения о тахеометрической съемке. Съемка теодолитом. Автоматизация тахеометрической съемки. Фототопографическая съемка. Специальные методы съемки.
Тема 3. Геодезические работы в строительстве	Содержание учебного материала	
	1	Инженерные изыскания для строительства. Виды и задачи инженерных изысканий. Экономические изыскания. Технические изыскания. Инженерно-геодезические изыскания. Инженерно-геологические и гидрогеологические изыскания. Гидрометеорологические изыскания. Изыскания площадных сооружений. Изыскания для линейных сооружений. Современные методы инженерных изысканий.
	2	Инженерно-геодезические опорные сети. Назначение, виды и особенности построения опорных сетей. Триангуляционные сети. Трилатерационные сети. Линейно-угловые сети. Полигонометрические сети. Геодезическая строительная сетка. Высотные опорные сети.
	3	Геодезические разбивочные работы. Назначение и организация

		разбивочных работ. Нормы и принципы расчета точности разбивочных работ. Вынос в натуру проектных углов и длин линий. Вынос в натуру проектных отметок, линий и плоскостей проектного уклона. Способы разбивочных работ. Общая технология разбивочных работ. Геодезическая подготовка проекта. Основные разбивочные работы. Закрепление осей сооружений.
	4	Геодезические работы при планировке и застройке городов. Планировка и проектирование городской территории. Составление и расчеты проекта красных линий. Вынесение в натуру и закрепление красных линий, осей проездов, зданий и сооружений. Составление плана организации рельефа. Составление плана земляных масс. Вынесение в натуру проекта организации рельефа.
	5	Геодезические работы при строительстве гражданских и промышленных зданий. Гражданские здания и состав геодезических работ при их возведении. Геодезические работы при возведении подземной части зданий. Земляные работы. Свайные основания. Сборные фундаменты. Построение базисных осевых систем и разбивка осей на исходном горизонте. Перенос отметок и осей на монтажные горизонты.
	6	Геодезические работы при возведении надземной части зданий различной конструкции. Возведение крупнопанельных зданий. Возведение каркасных зданий. Возведение блочных зданий. Возведение кирпичных зданий. Возведение зданий из монолитного железобетона. Геодезические работы при строительстве промышленных сооружений. Разбивка и выверка подкрановых путей.
	7	Геодезические работы при строительстве и эксплуатации подземных коммуникаций. Общие сведения о подземных коммуникациях. Разбивка подземных коммуникаций и геодезические работы при их укладке. Съемка подземных коммуникаций. Поиск подземных коммуникаций.
	8	Исполнительные съемки. Назначение и методы исполнительных съемок. Текущие исполнительные съемки. Окончательная исполнительная съемка. Исполнительные съемки в строительстве. Исполнительная геодезическая документация. Составление исполнительных генеральных планов. Оперативный, дежурный и окончательный исполнительные генеральные планы
	9	Наблюдения за деформациями сооружений геодезическими методами. Виды деформаций и причины их возникновения. Задачи и организация наблюдений. Точность и периодичность наблюдений. Основные типы геодезических знаков и их размещение. Наблюдения за осадками сооружений. Наблюдения за горизонтальными смещениями сооружений. Наблюдения за кренами, трещинами и оползнями. Обработка и анализ результатов наблюдений.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС

по профессиям СПО: 19.01.17 «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» (далее «БЖД») относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

уметь:

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

знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов
самостоятельная работа обучающихся - 18 часа.

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа*	
1	**2**	
Раздел I. ЧС мирного и военного времени и организация защиты населения.		
Тема 1.1.1. ЧС природного и техногенного характера.	**Содержание учебного материала**	
	1	Общая характеристика ЧС природного и

ЧС военного характера		техногенного характера. Источники их возникновения. Классификация ЧС по масштабам и их распространения и тяжести последствия.
	2	Оружие массового поражения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. Основные источники ЧС военного характера. ЧС военного характера которые могут возникнуть на территории России.
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику	
Тема 1.2.1. Организация защиты населения от военного времени. Модели поведения человека в условиях ЧС природного и техногенного характера.	**Содержание учебного материала**	
	1	Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического заражения.
	2	Защита населения при ЧС природного характера Защита при техногенных авариях.
	Практические занятия	
	Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК. Приборы радиационной и химической разведки и контроля	
Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	**Содержание учебного материала**	
	1.	Общие понятия об устойчивости объектов экономики в ЧС. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики.
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику	
Раздел II. Основы военной службы		
Тема 2.4.1. Обеспечение национальной безопасности	**Содержание учебного материала**	
	1	Обеспечение национальной безопасности РФ. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности России. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности РФ.
	Практические занятия	
	Виды и рода войск Вооруженных Сил России.	

	Определение системы руководства и комплектования ВС.РФ.	
Тема 2.5.1. Правовые основы военной службы Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**	
	1	Конституция РФ. ФЗ «Об обороне», ФЗ «О статусе военнослужащих». ФЗ «О воинской обязанности и военной службе», Общевоинские Уставы
	2	Боевые традиции ВС.РФ. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Символы воинской чести. Ордена и- почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.
	Практические занятия	
	Строи и управления ими: Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом на месте. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении. Выход из строя и постановка в строй, подход к командиру и отход от него. Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй. Выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты на месте. Построение и отработка движения походным строем. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.	
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику	
Раздел III. Основы медицинских знаний и здоровый образ жизни		
Тема 3.7.1. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	
	1	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека.
	Практические занятия	
	Факторы, формирующие здоровье и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотреблениями психоактивными веществами	
Тема 3.8.1. Терминальные состояния. Оценка тяжести состояния пострадавшего Клиническая смерть. Сердечно-	**Содержание учебного материала**	
	1	Понятие и стадии терминальных состояний. Симптомы биологической смерти. Порядок определения тяжести состояния пострадавшего.

легочной реанимация.	2	Симптомы клинической смерти. Показания к проведению сердечно-легочной реанимации. Выполнение реанимационных действий согласно комплексу «алфавит Сафара». Контроль эффективности реанимационных мероприятий.
Тема 3.8.2. Характеристика травм, ранений.	**Содержание учебного материала**	
	1	Общая характеристика травм. Классификация ран и их первичная обработка. Виды кровотечений. Способы остановки кровотечений. Методика наложения жгута, скрутки.
Тема 3.8.3. Термические ожоги. поражения электрическим током. Тепловой удар и холодовые травмы.	**Содержание учебного материала**	
	1	Степени ожогов и их основные признаки. Понятие и первая помощь при тепловом ударе. Виды и основные характеристики холодовых травм.
Тема 3.8.4. Отравления. Опасные ситуации на воде.	**Содержание учебного материала**	
		Понятие отравления. Виды отравлений. Оказание первой медицинской помощи при пищевом, алкогольном, наркотическом отравлениях, отравления угарным газом, отравления ядохимикатами. Правила оказания первой медицинской помощи утопающему.
Тема 3.8.7. Транспортная иммобилизация. Виды повязок	**Содержание учебного материала**	
	1	Показания к транспортной иммобилизации и применяемые средства. Особенности транспортной иммобилизации при различных повреждениях и типичные ошибки при ее выполнении.
	Практические занятия	
	Отработка навыков оказания 1-й медицинской помощи при кровотечениях. Отработка действий при проведении сердечно-легочной реанимации. Отработка действий при оказании 1-й медицинской помощи при различных травмах, ожогах и т.д. Отработка навыков действий при проведении транспортной иммобилизации.	
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику	

ОП.06* «Особенности национальной кухни»

1.1 Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 260800 Технология продукции и организация общественного питания, по направлению подготовки по дисциплине «Особенности национальной кухни»

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям:

19.01.17 «Повар, кондитер»,

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в профессиональный цикл

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-проводить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов продуктов, используемых для приготовления блюд и изделий национальной кухни;

-приготавливать и оформлять основные и простые блюда и изделия русской кухни;

-проверять органолептическим способом годность блюд и изделий;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и изделий национальной кухни;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд и изделий национальной кухни;
- технику обработки продуктов используемых для приготовления блюд и изделий национальной кухни;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и изделий национальной кухни;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и изделий в традиционной русской кухне, температуру подачи
- правила хранения блюд и изделий русской кухни;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовления блюд и изделий национальной кухни;
- правила безопасного использования продуктов.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 18 часов.

Тема 1.1 Национальная кухня	Содержание учебного материала,	
	1	Введение. Особенности кухонь различных стран
Тема 1.2 Особенности национальных кухонь	Содержание учебного материала,	
	1	**Особенности китайской кухни.** Особенности быта китайского народа. Продукты питания, используемые в Китае. Особенности приготовления блюд.
	2	**Особенности индийской кухни.** Обычаи индийцев. Продукты питания, используемые в Индии. Особенности приготовления блюд.
	3	**Особенности английской кухни.** Продукты питания, используемые в Англии: мясо, соусы, овощи, фрукты, чай. Национальное блюдо англичан. Особенности приготовления блюд.
	4	**Особенности испанской кухни.** Культ еды в Испании. Распорядок дня. Продукты питания,

		используемые в Испании. Особенности приготовления блюд.
	5	**Особенности итальянской кухни.** Особенности быта итальянского народа. Продукты питания, используемые в Италии. Что значит суп для итальянского меню. Особенности приготовления блюд.
	6	**Особенности французской кухни.** Особенности кухни французского народа. Продукты питания, используемые во Франции. Яйца, как основной продукт, используемый для приготовления блюд. Особенности приготовления блюд.
	7	**Особенности португальской кухни.** Особенности кухни французского народа. Продукты питания, используемые в Португалии. Национальные блюда Португалии. Особенности приготовления блюд.
	8	**Особенности греческой кухни.** Особенности кухни греков. Продукты питания, используемые греками. Национальные блюда. Обычаи и праздники у греков. Особенности приготовления блюд.
	9	**Особенности грузинской кухни.** Особенности кухни грузинского народа. Продукты питания, используемые в Грузии. Национальные блюда Грузии. Особенности приготовления блюд.
	10	**Особенности чешской кухни.** Особенности кухни чехов. Национальное блюдо чехов. Особенности приготовления блюд. **Особенности польской кухни.** Особенности кухни поляков. Национальное блюдо поляков.
	11	Наиболее популярные способы тепловой обработки, используемые в польской кухни. Особенности приготовления блюд. **Особенности киргизской кухни.** Традиции киргизской кухни. Национальные блюда киргизов. Наиболее популярные способы тепловой обработки, применяемые в киргизской кухни. Особенности приготовления блюд.
	12	**Особенности корейской кухни.** Традиции корейской кухни. Национальные блюда корейцев. Особенности приготовления блюд.
	13	**Особенности литовской кухни.** Традиции литовской кухни. Национальные блюда литовцев. Чаепитие в Корее. Особенности приготовления блюд.
	14	**Особенности швейцарской кухни.** Традиции швейцарской кухни. Национальные блюда швейцарцев. Традиции швейцарской кухни. Особенности приготовления блюд.
	15	**Особенности белорусской кухни**. Традиции белорусской кухни. Национальные блюда белорусов. Традиции белорусской кухни. Особенности приготовления блюд **Особенности русской кухни.** Ассортимент русских национальных супов. Уха - прародительница супов русских. Супы с крупами, макаронными

	16 17	изделиями, изделиями из теста. Заправочные супы - самые распространенные русские супы. Щи - визитная карточка русской кухни. Распространение борща по территории нашей страны. Рассольники. Солянки. Супы с клецками, свекольники.

4.7 Программы профессиональных модулей

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи 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 приготовление блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов (карвинг), составлять композиции и использовать отдельные выполненные элементы в оформлении блюд.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
- технику выполнения фигурной нарезки овощей и фруктов, правила составления композиций и использования отдельных выполненных элементов в оформлении блюд

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего –128 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;
учебной и производственной практики – 60 часа

	МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание	
	1.	Химический состав, пищевая ценность овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность овощей и грибов. Классификация овощей и грибов по группам. Ассортимент, товароведная характеристика. Значение овощей в питание человека
	2.	Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых, плодовых, салатных, десертных овощей, консервированных овощей и грибов. Последовательность операций обработки, с сохранением витаминов, цвета и всех пищевых веществ. Отходы при механической кулинарной обработке, количество, использование. Последовательность операций обработки солёно-квашенных, маринованных, сушёных и замороженных овощей, с сохранением витаминов, цвета и всех пищевых веществ
	3.	Подготовка овощей к фаршированию Последовательность обработки овощей для фарширования
	4.	Формы нарезки овощей Виды нарезок, размеры, кулинарное использование.
	5.	Обработка грибов Последовательность обработки, кулинарное использование грибов.
	6.	Требование к качеству, условия и сроки хранения. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей и грибов. Отходы овощей и их использование.
Тема 1.2 Тепловая кулинарная обработка продуктов.	Содержание	
	1	Инструктажи и требования по организации рабочих мест и безопасному выполнению работ.
	2	Тепловая обработка продуктов, ее значение Основные: варка и ее разновидности. Жарение и его разновидности. Комбинированные: запекание и тушение. Вспомогательные: пассерование, бланширование.
Тема 1.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	
	1	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки, их характеристика. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. Рецептура, технология приготовления, подача блюд. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и сроки хранения. Блюда и гарниры из жареных овощей.

		Блюда и гарниры из тушеных овощей. Блюда и гарниры из запечённых овощей. Рецептура, технология приготовления, подача блюд, использование гарниров.
	2	Блюда из грибов Рецептура, технология приготовления, подача блюд.
	3	Практические занятия: Приготовление блюд и гарниров из овощей.
	4	Лабораторные занятия: Приготовление блюд из овощей: Котлеты капустные Зразы картофельные. Голубцы овощные. Рулет картофельный. Рагу из овощей

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

1.1.Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер (базовой и углубленной подготовки)
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, 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 и риса, простые блюда из бобовых.
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации работников в области технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров без требования к образованию. 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 входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

уметь:

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

знать:

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

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего–118 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –52 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 36часов самостоятельной работы обучающегося– 16часов;

учебной и производственной практики– 66часов.

	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	
Тема 2.1. Подготовка зерновых продуктов, яиц, творога, муки для приготовления блюд и гарниров	Содержание	
	1	Первичная обработка. Общие правила варки каш, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Правила подачи каш. .
	2	Первичная обработка бобовых. Особенности варки бобовых, их использование.
	3	Первичная обработка макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, отпуск. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, сроки хранения.
	4	Лабораторные занятия. «Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий»..
Тема 2.2. Блюда из яиц и творога.	Содержание	
	1	Значение блюд из яиц и творога в питании, классификация по способу тепловой обработки. Варка яиц и её разновидности. Использование вареных яиц. Технология приготовления блюд из яиц и отпуск.
	2	Технология приготовления блюд из творога и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц и творога
	3	Лабораторные занятия**.** «Приготовление блюд из яиц и творога».
Тема 2.3. Приготовление мучных блюд из теста	Содержание	
	1	Значение мучных блюд из теста в питании Технология приготовления дрожжевого теста: опарного и безопарного, заварного, теста для блинчиков и оладий
	2	Лабораторные занятия. «Приготовление изделий из теста»

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО

260807.01 повар, кондитер (базовой и углубленной подготовки)
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
1.Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации работников в области 260000 Технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров без требования к образованию. 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:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего - 130 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58 часа;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 22 часов;
учебной и производственной практики – 72 часа.

	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов.	
Тема 3.1 Приготовление супов.	Содержание	
	1	Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Общие правила варки бульонов. Особенности варки заправочных супов. Правила приготовления щей. Борщи. Технология приготовления рассольников.
	2	Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Супы-пюре, их характеристика и общие правила приготовления. Прозрачные супы, их характеристика и общие правила приготовления. Молочные супы, сладкие и холодные, их характеристика.
	3	Правила подачи супов, условия и сроки хранения, требования к качеству.
Тема 3.2 Приготовление соусов.	Содержание	
	1	Значение соусов в питании человека. Классификация соусов
	2	Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки для соусов, виды пассеровок, их назначение
	3	Основные соусы – красный основной и белый (на мясном или рыбном бульоне). Производный соус от белого основного – томатный, от соуса красного – луковый, рецептуры, технология приготовления, использование.
	4	Соус молочный, сметанный, польский. Производные соусы – молочный, сметанный с томатом, использование. Заправки – салатная и горчичная, соус маринад овощной с томатом, рецептуры, технология приготовления, использование.
	5	Приготовление соуса «майонез», горчицы, соуса «хрен».
	6	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 повар, кондитер** (базовой и углубленной подготовки)
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации работников в области 260000 Технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров без требования к образованию. 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:

- обработка рыбного сырья:
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 144 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной и производственной практики – 84 часа.

	МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	
Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка рыбы**.**	Содержание	
	1	Обработка рыбы Первичная обработка рыбы. Последовательность операций по обработке рыбы с костным, хрящевым скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Подготовка рыбы к фаршированию.
	2	Виды полуфабрикатов из чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками.
	3	Панировка и ее назначение, виды панировок. Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.
	4	Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное, рулет.
Тема 4.2.	Содержание	

Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1	Морепродукты. Значение морепродуктов. Обработка и использование кальмаров, раков, морской капусты.
	2	Требование к качеству, условия и сроки хранения. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
Тема 4.3 Приготовление блюд из рыбы.	Содержание	
		. Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки, их характеристика. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, рецептура, подача готовых блюд. Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептура, подача готовых блюд. Особенности запекания рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Рецептура, технология приготовления и подача. Требования к качеству блюд из рыбы, условия и сроки хранения.

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 повар, кондитер** (базовой и углубленной подготовки)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации работников в области 260000 Технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров без требования к образованию. 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:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего - 174 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часа
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося –30 часов;
учебной и производственной практики – 108 часов.

	МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	
Тема 5.1. Механическая кулинарная обработка мяса.	Содержание	
	1.	Классификация мяса. Пищевая ценность. Виды мяса, поступающего на предприятия общественного питания. Пищевая ценность мяса. Оборудование и инструменты, используемые при обработке мясных продуктов.
	2	Общая схема обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. Промывание, обсушивание. Зачистка, жиловка. Разделка мясных туш. Приёмы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов.
	3	Полуфабрикаты из говядины. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые; их характеристика и кулинарное назначение.
	4	Полуфабрикаты из баранины и свинины. Полуфабрикаты из баранины и свинины; крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые; их характеристика и кулинарное назначение.
	5	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
Тема 5.2. Механическая кулинарная обработка субпродуктов	Содержание	
	1.	Виды субпродуктов, поступающих на предприятия общественного питания, их пищевая ценность. Порядок обработка субпродуктов: языков, мозгов, печени.
Тема 5.3. Механическая кулинарная	Содержание	
	1	Виды домашней птицы, поступающей на предприятия общественного питания.

обработка домашней птицы.		Технологический процесс обработки домашней птицы и пернатой дичи. Виды заправок тушек.
	2	Полуфабрикаты из домашней птицы. Технология приготовления. Обработка субпродуктов домашней птицы и их использование.
	3	Требования к качеству п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки хранения.
Тема 5.4. Блюда из мяса.	Содержание	
	1	Классификация мясных блюд по способу тепловой обработки, их характеристика. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, Рецептура, технология приготовления, подача блюд, подбор гарниров и соусов. Жарка мяса, способы. Блюда из жареного мяса крупными порционными и мелкими кусками. Рецептура, технология приготовления, подача блюд, использование гарниров. Тушение мяса, виды и части туш, используемые для тушения. Блюда из тушеного мяса, технология приготовления и подача. Запеченные мясные блюда, рецептура, технология приготовления и подача. Блюда из рубленной и котлетной массы, рецептура, технология приготовления и подача.
	2	Блюда из домашней птицы, отварные и жареные, рецептура, технология приготовления и подача. Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.
Тема 5.5 Блюда из домашней птицы.	Содержание	
	1	Лабораторные занятия: Приготовление блюд из мяса и птицы.
	2	Способы подготовки различных поверхностей
	3	Провешивание поверхностей, устройство марок и маяков
	4	Контроль качества подготовленной поверхности
	5	Правила техники безопасности при подготовительных работах

ПМ.06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 повар, кондитер** (базовой и углубленной подготовки)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации работников в области 260000

Технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров без требования к образованию. 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:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 120 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

учебной и производственной практики – 48 часов.

	МДК. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	
Тема 6.1. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	Содержание	
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании. Подготовка продуктов для холодных блюд.
	2	Бутерброды, их ассортимент, технология приготовления открытых бутербродов.
	3	Бутерброды, их ассортимент, технология приготовления закрытых, закусочных бутербродов.
	4	Салаты из сырых и вареных овощей. Рецептура, технология приготовления, оформление и подача.
	5	Винегреты, технология приготовления
	6	Овощные и грибные, рыбные блюда и закуски
	7	Блюда и закуски из яиц, рецептура и технология приготовления
	8	Рыбные блюда и закуски, рецептура и технология приготовления

	9	Мясные блюда и закуски, рецептура и технология приготовления
	10	Горячие закуски, рецептура и технология приготовления
	11	Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.
	12	Лабораторные занятия Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПМ.07 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 повар, кондитер** (базовой и углубленной подготовки)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации работников в области 260000 Технологии продовольственных продуктов и потребительских товаров без требования к образованию. 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:

- приготовление сладких блюд;
- приготовление напитков;

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 106 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58часа;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;
учебной и производственной практики – 48 часов.

	МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	
Тема 7.1. Технология приготовления сладких блюд и напитков .	Содержание	
	1.	Значение сладких блюд и напитков в питании. Классификация блюд, посуда для их подачи.
	2	Оборудование: хлеборезка, взбивальные машины их тип, устройство и правила эксплуатации
	3	Холодные сладкие блюда: компоты и кисели из свежих и сухих фруктов и ягод, из соков, сиропов, молока; рецептура, технология их приготовления, оформление и подача.
	4	Желированные блюда – желе, муссы, самбуки, крем.
	5	Горячие сладкие блюда, гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки в тесте, шарлотка яблочная, пудинг рисовый; рецептура. Технология приготовления, оформление и подача.
	6	Горячие напитки (чай, кофе, какао и шоколад). Рецептура, технология приготовления, требования к качеству.
	7	Холодные безалкогольные напитки. Рецептура, технология приготовления, требования к качеству.
	8	Национальные русские напитки Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.
	9	Лабораторные занятия Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии НПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 12901 «Кондитер».

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего 484 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;
учебной и производственной практики – 270 часа.

	МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Тема 7.1 . Оборудование, применяемое в кондитерском производстве	Содержание	
	1.	Введение Вид профессиональной деятельности Значение МДК в освоении вида профессиональной деятельности. Механическое оборудование. Оборудование для просеивания муки. Электрическая жаровня. Оборудование для замеса теста. Котлетоформовочные машины. Оборудование для раскатывания теста. Шашлычная печь. Машина для нарезки вареных овощей. Взбивальные машины. Оборудование для отделочных полуфабрикатов Немеханическое оборудование Производственные столы, инвентарь Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия.

Тема 8.2. Подготовка сырья к производству .	Содержание	
	1.	**Характеристика муки** Характеристика и состав муки, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий Виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий
		Подготовка сахара, меда и патоки Характеристика сахара. Пищевая ценность, требования к качеству Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Порядок и правила подготовки к производству сахара. Способы хранения.
		Подготовка яиц и яичных продуктов Характеристика яиц, их пищевая ценность. Ассортимент яиц и яичных продуктов. Способы обработки. Определение качества. Условия хранения. Подготовка яиц и яичных продуктов. Порядок и правила подготовки меланжа.
		Характеристика молока и молочных продуктов Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Условия хранения Сравнительная характеристика молока и молочных продуктов Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
		Характеристика масла сливочного, маргарина и жиров для жарки. Требования к качеству. Условия хранения. Подготовка к производству масла, маргарина и жиров
Тема 8.3 Полуфабрикаты для мучных и кондитерских изделий	Содержание	
Тема 8.3.1 Приготовление фаршей		**Приготовление овощных фаршей** Ассортимент овощных фаршей. Технология приготовление овощных фаршей. Требования к качеству. Использование **Приготовление мясных фаршей** Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовление мясных фаршей. Требования к качеству. Использование **Приготовление рыбных фаршей** Ассортимент рыбных фаршей. Технология приготовления рыбных фаршей. Требования к качеству. Использование **Приготовление сладких фаршей** Ассортимент. Требования к качеству. Использование
		Приготовление сладких фаршей Ассортимент. Требования к качеству. Использование
		Приготовление сиропов для промочки Ассортимент. Технология приготовления сиропов для промочки. Требования к качеству. Использование
		Приготовление помады. Ассортимент. Технология приготовления помады.

		Требования к качеству. Использование
		Практическая работа Составить таблицу. Сравнительная характеристика технологии приготовления различных видов овощных фаршей Определение плотности сиропа
		Лабораторные занятия Приготовление рыбного и мясного фарша Приготовление сиропов, желе, помады
Тема 8.3.2. Приготовление кремов		**Содержание**
		Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование
		Приготовление глазури. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
		Лабораторные занятия Приготовление кремов
Тема 8.4. Замес теста и способы его разрыхления	Содержание	
Тема 8.4.1. Классификация теста	1	**Классификация теста по способу разрыхления и по способу приготовления.** Замес теста, процессы, происходящие при замесе теста. Характеристика способов замеса. Виды разрыхлителей. Химические разрыхлители. Процессы, происходящие при химическом способе разрыхления. Биологические разрыхлители. Процессы, происходящие при биологическом способе разрыхления. Механический способ разрыхления. Процессы, происходящие при механическом способе разрыхления.
	2	**Практическая работа** Расчет необходимого количества воды для замеса теста Изучение различных видов разрыхлителей
Тема 8.5. Дрожжевое тесто	Содержание	
	1	**Дрожжевое безопарное тесто** Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.
	2	**Дрожжевое опарное тесто** Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления Требования к качеству теста.
	3	**Лабораторные занятия** Приготовление дрожжевого безопарного теста Приготовление дрожжевого опарного теста
Тема 1.6. Бездрожжевое тесто и изделия из него.	Содержание	
	1	**Приготовление блинчиков** Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
	2	**Приготовление сдобного пресного теста** Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству

		Приготовление изделий из сдобного пресного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
	3	**Приготовление вафельного теста** Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству Приготовление изделий из вафельного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
	4	**Приготовление пряничного теста** Характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из пряничного теста Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
	5	**Приготовление песочного теста** Характеристика, рецептура, технология приготовления **Изделия из песочного теста** Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
	6	**Приготовление бисквитного теста** Характеристика, рецептура, технология приготовления **Изделия из бисквитного теста** Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
	7	**Приготовление заварного теста** Характеристика, рецептура, технология приготовления. Ассортимент. Виды брака и причины возникновения.
	8	**Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста** Характеристика, рецептура, технология приготовления **Изделия из воздушного и воздушно-орехового теста** Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству. Виды брака и причины возникновения.
	9	**Приготовление миндального теста** Характеристика, рецептура, технология приготовления. Ассортимент. Виды брака и причины возникновения.
	10	Приготовление блинчиков с разными фаршами Приготовление хачапури из сдобного пресного теста Приготовление трубочек вафельных Приготовление пряника Тульского Приготовление печенья «Глаголик» Приготовление рулета кремового Приготовление волованов из слоеного теста Приготовление печенья «Меренги» Приготовление торта «Миндально-фруктового» Приготовление кольца воздушного из заварного теста

4.8 Программы учебной и производственной практик

УП.01 Учебная практика

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соуса;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов (карвинг), составлять композиции и использовать отдельные выполненные элементы в оформлении блюд.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
- технику выполнения фигурной нарезки овощей и фруктов, правила составления композиций и использования отдельных выполненных элементов в оформлении блюд.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего: 24 часа.

Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Осваиваемые компетенции	Наименование разделов учебной практики	Содержание учебной практики.
ПМ.01	**Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов**		
		ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	

Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК.1.1-Первичная обработка овощей.ПК. 1.3приготовление блюд и изделей из овощей и грибов.	Тема 1. Технология обработки овощей и грибов	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Доведение до полной кулинарной готовности.
		1.1 Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Нарезка картофеля, моркови, свеклы, простым способом	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка овощей. Кулинарная обработка тыквенных, томатных овощей, картофеля, моркови. Мытье, очистка, дочистка. Нарезка овощей на ломтики, кружочки, соломка, кубики, долька.
		1.2 обработка капустных и луковых овощей. Обработка томатных, огурцов, тыквенных овощей	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Сортировка, мытье, очистка, нарезка на капуста- соломкой, шашками, кубиками, дольками; лук-кольцами, полукольцами, кубиками(крошкой),подготовка к фаршированию, нарезка кружочком, ломтиками.
		Тема1.2.1 Технология приготовления блюд из овощей	
		2. 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Картофельное пюре. Овощи, припущенные в молочном соусе.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.2.2. Приготовление капусты тушеной с мясом (бигус). Приготовление овощного рагу. Приготовление голубцов овощных.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

		2.3. Приготовление картофеля-фри. Приготовление рулета картофельного с грибами.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка овощей. Тепловая обработка, приготовление полуфабрикатов и начинки грибной с луком. Подготовка жира для фритюра. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

УП.02 Учебная практика

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

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

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

знать:

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога:
– температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
– правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Количество часов на учебную практику:

УП.02 Учебная практика - 30 часа;

Содержание практики

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц,	**Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**
	Тема 2.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
	ПК.2.1-ПК.2.5

творога, теста	ПК 2.2. готовить и оформлять каши и гарниры из круп риса, простые блюда из бобовых. ПК 2.3. приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий. ПК2.4. Готовить и оформлять простые блюда ПК 2.5. Готовить и оформлять простые и мучные блюда из теста и фарша.	2.1 Приготовление каши рисовой молочной, манной, гречневой рассыпчатой, перловой.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка круп, варка каши. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд
		2.2Приготовление фасоли отварной, каши гороховой.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка круп. Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		2.3 Приготовление яйца вкрутую, всмятку, яичница-глазунья, омлет.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка яйца, мытье, проверка на овоскопе. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд
		2.4Приготовление макарон отварных, лапшевника.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка макарон. Доведение до полной кулинарной готовности. Заправка маслом, оформление и отпуск блюд.
		2.5 Приготовление дрожжевого теста. Булочка домашняя, дорожная, ватрушка с творогом. .	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка сырья. Приготовление начинки для ватрушки. Замес

			теста,брожжение, формовка, расстойка, выпечка. Отпуск изделий.
		Проверочная работа	

УП.03 Учебная практика

ПМ.03 Приготовление основных супов и соусов.

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– приготовления основных супов и соусов.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на учебную практику:

УП.03 Учебная практика - 36 часа;

Содержание практики

ПМ.03 Приготовление супов и соусов	**Раздел 3. Приготовление супов и соусов**	
	Тема3. Приготовление супов и соусов	
	ПК.3.1 Приготовление	

	супов, их оформление и подача.ПК.3.4	1.1Приготовление щей из свежей капусты, борща украинского, сибирского.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов, очистка, нарезка на брусочек- картофель, соломкой- капусту, крошкой- лук, соломкой- свеклу, морковь. Приготовление мясных фрикаделек. Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.2 Приготовление солянки мясной и сборной.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов и подготовка их к варке. Варка солянки. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.3Приготовление супа рассольник «Ленинградский », холодного супа окрошка.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Нарезка овощей. Тепловая кулинарная обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и подача блюд.
		1.4Приготовление супа картофельного с крупой,	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная

		горохового.	обработка продуктов, нарезка овощей для варки и пассерования. Тепловая обработка . Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.5 Приготовление супа-лапши домашней. Приготовление суп-пюре из разных овощей.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Нарезка овощей.Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.6 Приготовление соуса белого основного. Его производных (луковый) Приготовление соуса красного основного и его производных – кисло-сладкий, с горчицей.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка сырья. Тепловая обработка. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		Проверочная работа	

УП.04 Учебная практика

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– обработка рыбного сырья;

– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на учебную практику:

УП.04 Учебная практика - 36 часа;

Содержание практики

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	**Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы**		
	ПК.4.1Первичная обработка рыбы, приготовление из нее блюд и подача. ПК.4.3	Тема 4 Приготовление блюд из рыбы	
		1.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, очистка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, очистка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой.
		1.2 Приготовление рыбы жаренной в тесте-кляре,рыбы жаренной основным способом.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикато в.

			Приготовление теста кляр, подготовка жира для фритюра и для жарения основным способом. Тепловая обработка полуфабрикато в в жиру. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.3 Приготовление щуки фаршированной.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабриката. Приготовление начинки для фарширования. Тепловая обработка полуфабрикато в путем запекания. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.4 Приготовление рыбы отварной в целом виде.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикато в путем варки. Доведение до полной кулинарной готовности.

			Оформление и отпуск блюд.
		1.5. Приготовление котлет рыбных, биточков, тельного, рулета из рыбы.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Разделка рыбы на чистое филе. Формование полуфабрикато в. Подготовка жира. Тепловая обработка полуфабрикато в. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.6Приготовлен ие рыбы запечённой по-русски.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка рыбы на филе, подготовка картофеля, соуса. Тепловая обработка полуфабрикато в. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		Проверочная работа	

УП.05 Учебная практика

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на учебную практику:

УП.05 Учебная практика - 54 часа;

Содержание практики

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
	ПК.5.1-ППК.5.4Первичная обработка мяса, приготовление блюд, оформление и их подача	Тема 5.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
		5.1 Кулинарная разделка и обвалка свиной и говяжий туши и изготовление полуфабрикатов из них.	**Виды работ** Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов: размораживание, обсушивание, разруб, разделка, обвалка, приготовление полуфабрикатов: порционных бифштекс, лангет, антрекот, ромштекс; мелко кусковых бефстроганов, поджарка, азу, гуляш. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.2 Приготовление мяса жаренного мелкими кусками. Бефстроганов, гуляш.	**Виды работ** Первичная обработка мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.Подготовка

		Приготовление азу по-татарски, поджарка из свинины.	жира, овощей.Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.3 Приготовление мяса жаренного порционными кусками. лангета, бифштекса, антрекота.	**Виды работ** Первичная обработка мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.4 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из него-котлет и биточков, зраз с гарниром.	**Виды работ** Первичная обработка мяса. Приготовление котлетной массы, подготовка овощей и круп к приготовлению гарнира. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.5 Приготовлениекотлетной массы, полуфабрикатов из нее-тефтелей, рулета мясного.	**Виды работ** Первичная обработка мяса. Приготовление котлетной массы и формование из нее полуфабрикатов. Подготовка жира. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.6 Приготовление мяса отварного с гарниром, варка сосисок, сарделек.	**Виды работ** Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.7 Приготовление плова, азу, гуляша.	**Виды работ** Первичная обработка мяса, риса, овощей, круп, макарон. Тепловая обработкамелкокусковых полуфабрикатов. Подготовка жира. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.8 Приготовление блюд из субпродуктов. Печень по-строгоновски.	**Виды работ** Первичная обработка субпродуктов и мелкокусковых полуфабрикатов. Подготовка жира. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

		5.9 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов мозги-фри.	**Виды работ** Первичная обработка субпродуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		Проверочная работа	

УП.06 Учебная практика

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на учебную практику:

УП.06 Учебная практика - 24 часа;

Содержание практики

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и	**Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	
		Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

закусок	ПК.6.1- готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями ПК 6.2. готовить и оформлять салаты ПК6.3 готовить и оформлять простые и холодные закускиПК.6.4 готовить и оформлять простые и холодные блюда.	Салат из свежих овощей	
		6.1 Приготовление бутербродов открытых и закрытых, бутербродов с гастрономическими изделиями.	**Виды работ** Первичная обработка продуктов и нарезка простым и фигурным способом. Варка яиц, моркови, подготовка масленой смеси, зелени. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		6.2 Приготовление яйца под майонезом с гарниром, салата из свежих овощей.	**Виды работ** Первичная обработка яици овощей для салата (картофельного, мясного, столичного, рыбного). Тепловая обработка яиц. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		6.3 Салат-коктейль с ветчиной и сыром, винегрет.	**Виды работ** Первичная обработка продуктов. Варка овощей для винегрета, подготовка квашенной капусты, заправка, нарезка ветчины и сыра для салата. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		6.4 Студень и паштет из печени, мясное ассорти.	**Виды работ** Первичная обработка продуктов. Варка мяса, субпродуктов, нарезка шпика, жарение печени, лука, моркови для паштета, охлаждение овощей и мяса, соединение с бульоном. Подготовка продуктов для мясного ассорти. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

УП.07 Учебная практика

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовление сладких блюд;
- приготовление напитков.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на учебную практику:

УП.07 Учебная практика - 24 часа;

Содержание практики

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	**Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков**		
	ПК.7.1 ПК.7.4Готовить и оформлять напитки и их подача.	Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков	
		7.1.Приготовление компота из сухофруктов. Желе из яблок. Приготовление желе из яблок и ягод.	**Виды работ** Первичная обработка продуктов. Подготовка желатина, яблок, ягод.Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности.

			Оформление и отпуск блюд, листиком мяты-желе.
		7.2 Приготовление киселя, чая.	**Виды работ** Первичная подготовка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		7.3 Приготовление какао. Приготовление кофе- гляссе.	**Виды работ** Первичная подготовка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подготовка мороженого для кофе- гляссе. Оформление и отпуск блюд.

УП.08 Учебная практика

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

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

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

1.3. Количество часов на учебную практику:

УП.08 Учебная практика - 126 часа;

Содержание практики

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**		
	ПК8.1первичная обработка сырья. ПК.8.6приготовление полифабрикатов и приготовление изделий из них	Тема 8.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 12	
		8.1.1 Подготовка сырья к кондитерскому производству	**Виды работ** Ознакомление с работой кондитерского цеха, оборудования, инвентарем, инструктаж по технике безопасности и безопасности труда. Получение сырья для кондитерского производства. Органолептическая оценка качества Механическая кулинарная обработка сахара песка, дрожжей, рафинадной пудры, меда, патоки, муки, орехов, мака, изюма, сметаны, маргарина, сливочного масла, фруктов, овощей, яиц.
		8.1.2 Приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий	**Виды работ** Приготовление овощных фаршей: подготовка белокочанной капусты, шинкование, припускание или тушение в молоке, добавление рубленных яиц и специй. Приготовление фарша из моркови: измельчение, тушение, добавление ингредиентов. Приготовление фарша из мяса: измельчение, обжаривание, тушение,

			пропускание через мясорубку. Приготовление белого соуса, соединение со специями. Приготовление рыбного фарша: обработка на филе, соединение с ингредиентами, пропускание через мясорубку. Приготовление сиропов для пропитывания изделий, глазирование: подготовка сырья, соединение с водой, уваривание. Приготовление начинок: творожных (протирание, соединение с ингредиентами), изюма (первичная обработка, соединение с сахаром), повидла (уваривание или разведение сахарным сиропом)
		Тема 8.2 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	
		8.2.1 Приготовление булочек «Дорожная», с маком, «Бриошь», расстегаев «Закусочных», «Московских», ватрушек с творожным фаршем	**Виды работ** - подготовка продуктов; - замес теста; - обминка; - приготовление крошки, творожного фарша - формовка изделий; - подготовка полуфабрикатов к выпечке - выпечка; - украшение.
		8.2.2 Приготовление пирога «Невского», кекса «Майского» из опарного дрожжевого теста	**Виды работ** -подготовка продуктов - замес теста –обминка - формовка изделий - приготовление масляного крема -подготовка полуфабрикатов к выпечке -подготовка листов – выпечка -смазывание маслом и сиропом.
		8.2.3 Приготовление кулебяки с мясным, рыбным фаршами, с фаршем из капусты, приготовление	**Виды работ** подготовка продуктов; - замес теста; -обминка; - приготовление фаршей; - формовка изделий; - подготовка листов; - подготовка полуфабрикатов

		пирожков печеных с различными фаршами из безопарного дрожжевого теста.	к выпечке; -выпечка; смазывание маслом.
		8.2. 4Приготовление пирожков жареных с картофельным фаршем, капустным фаршем, приготовление пончиков и хвороста	**Виды работ** - подготовка продуктов,- приготовление овощных паст,- замес дрожжевого теста,- обминка,- разделка,- оформление булочек перед выпечкой, - выпечка,- приготовление бисквита,- приготовление листов,- выпечка,- оформление. различными фаршами из безопарного дрожжевого теста.
		Тема 8.3 Приготовление изделий из сдобного пресного теста	
		8.3.1 Приготовления печенья «Квадратики», «Крендельки», «Косички».	**Виды работ** - подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, обсыпание пудрой.
		Тема 8.4 Приготовление изделий из песочного теста	
		8.4.1 Приготовление печенья «Листики», «Звездочка», «Песочника», кекса «Столичного», штучного	**Виды работ** - подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, форм, - подготовка полуфабрикатов к выпечки, - выпечка, - обсыпание пудрой.
		8.4.2 Приготовление печенья «Ромашка», «Лимонная», рожка песочного с изюмом, печенья творожного	**Виды работ** - подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - подготовка полуфабрикатов к выпечки, - выпечка, - обсыпание пудрой.
		Тема 8.5 Приготовление изделий из пряничного теста	
		8.5.1 Приготовление пряников заварным способом (медовые, шоколадные), приготовление коврижки «Деревенская»	**Виды работ** - подготовка продуктов, - заваривание муки, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, - приготовление тиражного сиропа, - глазирование.

		8.5.2 Приготовление пряников сырцовым способом (тульские, русские, мятные)	**Виды работ** - подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, - глазирование.
		8.6.1 Приготовление бисквита основного, с орехами, масляного, бисквита «Буше», бисквита для рулета, пирожного «Картошка».	**Виды работ** - подготовка продуктов, - взбивание яиц с сахаром, - смешивание с мукой, - подготовка листов, - выпечка, - подготовка бисквитной крошки, - подготовка крема, - формование пирожного, - украшение.
		Тема 8.7 Приготовление заварного теста и изделий из него	
		8.7.1. Приготовление пирожного «Шу», «Эклер», «Профитролей». Приготовление колец заварных, приготовление торта	**Виды работ** - подготовка продуктов, - заваривание муки, - соединение муки и яиц, - подготовка листов, - формовка,- выпечка,- подготовка бисквитной крошки,- подготовка крема, - формование пирожного, - украшение.
		Тема 8.8 Приготовление изделий из пресного слоеного теста	
		8.8.1. Приготовление изделий «Бантики», «Треугольники», «Книга»	**Виды работ** - подготовка продуктов,- замес теста,- подготовка масла,- слоеобразование,- подготовка листов,- формовка,- подготовка полуфабрикатов к выпечке,- выпечка,- украшение
		8.9.1 Приготовление печенья «Меренги»	**Виды работ** - Подготовка и обработка яиц,- взбивание белков,- смешивание с сахарной пудрой- подготовка листов,- формовка,- выпечка.
		8.10.1 Приготовление торта «Сказка»,	**Виды работ** - подготовка продуктов,- приготовление бисквита,-

		пирожного бисквитного нарезного	приготовление бисквита для рулета,- подготовка листов,- выпечка- выемка из формы,- зачистка бисквита,- приготовление сиропа,- пропитка сиропом,- приготовление крема,- смазывание кремом,- формовка рулета - украшение, - нарезка.
		8.10.2 Приготовление бисквитно - фруктового торта, пирожного «Корзиночка»	**Виды работ** - подготовка продуктов,- приготовление бисквита,- приготовление песочного теста,- подготовка листов, формочек,- формовка,- выпечка,- выемка из формы,- зачистка бисквита,- приготовление сиропа,- пропитка сиропом,- приготовление желе,- подготовка фруктов,- украшение.
		8.10.3 Приготовление песочного торта «Ленинградский»	**Виды работ** - подготовка продуктов,- приготовление песочного теста,- подготовка листов, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- смазывание песочных листов повидлом,- приготовление помады,- приготовление крема,- глазирование помадой,- украшение
		8.10.4 Приготовление торта «Птичье молоко»,«Пешт»	**Виды работ**- подготовка продуктов,- приготовление сдобно-взбивного полуфабриката,- подготовка форм, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- приготовление суфле,- украшение.
		8.10.6 Приготовление торта «Сюрприз»	**Виды работ** подготовка продуктов,- приготовление вафельного теста,- подготовка листов, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- смазывание,- приготовление крема,-,- украшение- приготовление крема, украшение

		8.11.1 Приготовление булочки «Розовой», «Солнечный»,пирога бисквитного «Свежесть».	**Виды работ** подготовка продуктов «варка свеклы, моркови»,- приготовление теста,- соединение с овощами протертыми, подготовка листов, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- смазывание,-,- приготовление крема,-,- украшение

ПП.01 Производственная практика
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01 Повар, кондитер** программ профессионального модуля

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов (карвинг), составлять композиции и использовать отдельные выполненные элементы в оформлении блюд.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
- технику выполнения фигурной нарезки овощей и фруктов, правила составления композиций и использования отдельных выполненных элементов в оформлении блюд.

1.3. Количество часов на производственную практику:

Всего: 36 часа.

Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Осваиваемые компетенции	Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК.1.1-ПК.1.3	Раздел 1.	
		Тема 1 . Приготовление блюд из овощей и грибов .	
		1.1 Приготовление картофельного пюре, картофеля отварного.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.2 Приготовление капусты тушеной с мясом (бигус). Тушеная свежая капуста.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.3 Приготовление картофеля-фри. Лук- фри, петрушка- фри.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

		1.4 Приготовление рулета картофельного с грибами, картофельные котлеты, биточки.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.5 Приготовление овощного рагу, баклажаны тушеные с помидорами.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		1.6 Приготовление голубцов овощных, перца фаршированного овощами, помидоры фаршированные овощами.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

ПП.02 Производственная практика

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

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

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

;

знать:

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога:
– температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
– правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПП.02 Производственная практика - 36 часа;

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК.2.1-ПК.2.5	Раздел 2. Тема2.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
		2.1 Приготовление каши рисовой молочной, кукурузной.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд
		2.2Приготовление каши гречневой рассыпчатой	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к

			гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд
		2.3Приготовление фасоли отварной. Горохового пюре.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд
		2.4 Приготовление макарон отварных, лапшевника.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд
		2.5 Приготовление изделий из бездрожжевого теста: тесто для вареников, пельменей, блинчиков. Приготовление изделий с фаршами и начинками.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд
		2.6 Приготовление дрожжевого теста. Булочка домашняя, дорожная, расстегая, ватрушки с сыром, творогом, повидлом, блины.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Подбор к гарнирам основного блюда. Оформление и отпуск блюд

ПП.03 Производственная практика

ПМ.03 Приготовление основных супов и соусов.

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
ПП.03 Производственна практика - 36 часа;

Содержание практики

ПМ.03 Приготовление супов и соусов	ПК.3.1 ПК.3.4	Раздел 3 Тема3. Приготовление супов и соусов	
		3.1Приготовление щей из свежей капусты, щи из квашеной капусты, борщ, борщ сибирский.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

		3.2 Приготовление солянки мясной, сборной.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		3.3Приготовление супа рассольник «Ленинградский», «Домашний».	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		3.4Приготовление супа картофельного с крупой, макаронными изделиями, с фрикадельками.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		3.5 Приготовление супа-лапши домашней. Приготовление суп-пюре из разных овощей.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		3.6 Приготовление соуса белого основного. Приготовление соуса красного основного. И их производных.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

ПП.04 Производственная практика

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработка рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПП.04 Производственная практика - 36 часа;

Содержание практики

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	ПК.4.1 ПК.4.3	Раздел 4. Тема 4 Приготовление блюд из рыбы	
		4.1 Приготовление рыбы запечённой по-русски, под соусом.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до

				полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
			4.2Рыба жаренная в тесте, рыба фри.	Организация рабочего места. Первичная
				обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
			4.3 Приготовление котлет, биточков, фрикаделек рыбных.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
			4.4 Приготовление тельного и кнельной массы.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
			4.5 Приготовление рыбы отварной целом виде, порционными кусками.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

		4.6 Приготовление рыбы жаренной основным способом.	Организация рабочего места. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

ПП.05 производственная практика

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПП.05 Производственная практика - 36 часа;

Содержание практики

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	**ПК.5.1-ПК.5.4**	Раздел 5. Тема 5.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
		5.1 Приготовление азу по-татарски, бефстроганов	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.2 Приготовление гуляш, рагу, поджарки.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.3 Приготовление лангет, бифштекс, антрекот.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.4 Приготовление котлет, биточков, шницелей с гарниром.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.5 Приготовление чахохбили	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		5.6 Приготовление тефтелей, зраз.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

ПП.06 Производственная практика

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

уметь:

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
ПП.06 Производственная практика - 36 часа;

Содержание практики

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	**ПК.6.1-ПК.6.4**	Раздел 6. Тема 6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	
		6.1 Приготовление бутербродов открытых и закрытых, бутербродов с гастрономическими изделиями, канапе.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		6.2 Приготовление яйца под майонезом с гарниром, салатов из свежих овощей(помидоры, огурцы, капуста).	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

		6.3 Приготовление салата-коктейля с ветчиной и сыром.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		6.4 Приготовление студня мясного, паштета из печени.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		6.5 Приготовление сладких салатов.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		6.6 Приготовление винегретов овощных и сельди.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

ПП.07 Производственная практика

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовление сладких блюд;
- приготовление напитков.

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
ПП.07 Производственная практика - 36 часа;

Содержание практики

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	ПК.7.1 ПК.7.4	Раздел 7. Тема 7 Приготовление сладких блюд и напитков	.
		7.1.Приготовление компота из сухофруктов, свежих ягод, фруктов.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		7.2 Приготовление киселя густого со взбитыми сливками, жидкого киселя.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск

			блюд.
		7.3 Приготовление кофе-гляссе. Приготовление кофе с молоком.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		7.4 Приготовление какао, кофейного напитка.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		7.5 Приготовление чая, черного, зеленого, с лимоном, с сахаром, с молоком.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.
		7.6 Приготовление желе из яблок . Приготовление желе из яблок и ягод, простого, многослойного, мозаичного.	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Доведение до полной кулинарной готовности. Оформление и отпуск блюд.

ПП.08 Производственная практика

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.1.Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по профессии СПО **260807.01. Повар, кондитер** в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:
приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
ПП.08 Производственная практика - 216 часа;

Содержание практики

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**ПК8.1** ПК.8.6	Тема 8.Подготовка сырья к кондитерскому производству	
		8.1. Подготовка сырья к кондитерскому производству	Ознакомление с работой кондитерского цеха, оборудования, инвентарем, инструктаж по технике безопасности и безопасности труда. Получение сырья для кондитерского производства. Органолептическая оценка качества Механическая кулинарная обработка сахара песка, дрожжей, рафинадной пудры, меда, патоки, муки орехов, мака, изюма, сметаны, маргарина, сливочного масла, фруктов, овощей, яиц.

		8.2 Приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий	Приготовление овощных фаршей: подготовка белокочанной капусты, шинкование, припускание или тушение в молоке, добавление рубленных яиц и специй. Приготовление фарша из моркови: измельчение, тушение, добавление ингредиентов.
		8.3. Приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий	Приготовление фарша из мяса: измельчение, обжаривание, тушение, пропускание через мясорубку. Приготовление белого соуса, соединение со специями. Приготовление рыбного фарша: обработка на филе, соединение с ингредиентами, пропускание через мясорубку. Приготовление сиропов для пропитывания изделий, глазирование: подготовка сырья, соединение с водой, уваривание. Приготовление начинок: творожных (протирание, соединение с ингредиентами), изюма (первичная обработка, соединение с сахаром), повидла (уваривание или разведение сахарным сиропом)
		Тема 8.2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	
		8.2.1. Приготовление булочек «Дорожная», с маком, «Бриошь».	- подготовка продуктов; - замес теста; - обминка; - приготовление крошки, творожного фарша - формовка изделий; - подготовка полуфабрикатов к выпечке - выпечка; - украшение.
		8.2.2. Приготовление расстегаев «Закусочных», «Московских». Приготовление ватрушек с творожным фаршем	- подготовка продуктов; - замес теста; - обминка; - приготовление крошки, творожного фарша - формовка изделий; - подготовка полуфабрикатов к выпечке - выпечка; - украшение.

	8.2.3. Приготовление пирога «Невского», кекса «Майского» из опарного дрожжевого теста	-подготовка продуктов - замес теста –обминка - формовка изделий - приготовление масляного крема -подготовка полуфабрикатов к выпечке - подготовка листов –выпечка -смазывание маслом и сиропом
	8.2.4. Приготовление кулебяки с мясным, рыбным фаршами, с фаршем из капусты.	подготовка продуктов; - замес теста; -обминка; - приготовление фаршей; - формовка изделий; - подготовка листов; - подготовка полуфабрикатов к выпечке; -выпечка; Смазывание маслом
	8.2.5. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами из безопарного дрожжевого теста.	подготовка продуктов; - замес теста; -обминка; - приготовление фаршей; - формовка изделий; - подготовка листов; - подготовка полуфабрикатов к выпечке; -выпечка; Смазывание маслом
	8.2.6. Приготовление пирожков жареных с картофельным фаршем, капустным фаршем, приготовление пончиков и хвороста	различными фаршами из безопарного дрожжевого теста.
Тема 8.3. Приготовление изделий из сдобного пресного теста		
	Тема 8.3.1. Приготовления печенья «Квадратики».	- подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, обсыпание пудрой.
	Тема 8.3.2. Приготовления печенья «Крендельки».	- подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, обсыпание пудрой.
	Тема 8.3.3. Приготовления печенья «Косички».	- подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, обсыпание пудрой.
Тема 8.4. Приготовление изделий из песочного теста.		
	8.4.1. Приготовление печенья «Листики», «Звездочка», «Песочника», кекса «Столичного»,	- подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, форм, - подготовка полуфабрикатов к выпечки,

		штучного	- выпечка, - обсыпание пудрой.
		8.4.2. Приготовление печенья «Ромашка», «Лимонная», рожка песочного с изюмом, печенья творожного	- подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - подготовка полуфабрикатов к выпечки, - выпечка, - обсыпание пудрой.
		Тема 8.5. Приготовление изделий из пряничного теста	
		8.5.1. Приготовление пряников заварным способом (медовые, шоколадные), приготовление коврижки «Деревенская»	- подготовка продуктов, - заваривание муки, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, - приготовление тиражного сиропа, - глазирование.
		8.5.2. Приготовление пряников сырцовым способом (тульские, русские, мятные)	- подготовка продуктов, - замес теста, - формовка изделий, - подготовка листов, - выпечка, - глазирование.
		Тема 8.6. Приготовление изделий из бисквитного теста.	
		8.6.1. Приготовление бисквита основного, бисквита для рулета.	- подготовка продуктов, - взбивание яиц с сахаром, - смешивание с мукой, - подготовка листов, - выпечка, - подготовка бисквитной крошки, - подготовка крема, - украшение.
		8.6.2. Приготовление бисквита «Буше», пирожного «Картошка».	- подготовка продуктов, - взбивание яиц с сахаром, - смешивание с мукой, - подготовка листов, - выпечка, - подготовка бисквитной крошки, - подготовка крема, - формование пирожного, - украшение.
		Тема 8.7. Приготовление заварного теста и изделий из него	
		8.7.1. Приготовление пирожного «Шу», «Эклер», «Профитролей».	- подготовка продуктов, - заваривание муки, - соединение муки и яиц, - подготовка листов, - формовка,- выпечка,- подготовка крема, - формование пирожного, - украшение.

		8.7.2. Приготовление колец заварных, приготовление торта	- подготовка продуктов, - заваривание муки, - соединение муки и яиц, - подготовка листов, - формовка,- выпечка,- подготовка крема, - формование пирожного, - украшение.
		Тема 8.9. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	
		8.9.1. Приготовление изделий «Бантики», «Треугольники», «Книга»	- подготовка продуктов,- замес теста,- подготовка масла,- слоеобразование,- подготовка листов,- формовка,- подготовка полуфабрикатов к выпечке,- выпечка,- украшение
		Тема 8.10. Приготовление изделий из воздушного теста	
		8.10.1. Приготовление печенья «Меренги»	- Подготовка и обработка яиц,- взбивание белков,- смешивание с сахарной пудрой- подготовка листов,- формовка,- выпечка,
		Тема 8.11. Приготовление тортов и пирожных	
		8.11.1. Приготовление торта «Сказка», пирожного бисквитного нарезного	- подготовка продуктов,- приготовление бисквита,- подготовка листов,- выпечка- выемка из формы,- зачистка бисквита,- приготовление сиропа,- пропитка сиропом,- приготовление крема,- смазывание кремом,- украшение, - нарезка.
		8.11.2. Приготовление торта «Сказка», в форме рулета.	- подготовка продуктов,- приготовление бисквита,- приготовление бисквита для рулета,- подготовка листов,- выпечка- выемка из формы,- зачистка бисквита,- приготовление сиропа,- пропитка сиропом,- приготовление крема,- смазывание кремом,- формовка рулета - украшение, - нарезка
		8.11.3. Приготовление бисквитно - фруктового торта, пирожного	- подготовка продуктов,- приготовление бисквита,- приготовление песочного теста,- подготовка листов,

		«Корзиночка»	формочек,- формовка,- выпечка,- выемка из формы,- зачистка бисквита,- приготовление сиропа,- пропитка сиропом,- приготовление желе,- подготовка фруктов,- украшение.
		8.11.4. Приготовление песочного торта «Ленинградский»	- подготовка продуктов,- приготовление песочного теста,- подготовка листов, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- смазывание песочных листов повидлом,- приготовление помады,- приготовление крема,- глазирование помадой,- украшение
		8.11. 5. Приготовление торта «Птичье молоко»	- подготовка продуктов,- приготовление сдобно-взбивного полуфабриката,- подготовка форм, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- приготовление суфле,- украшение.
		8.11.6 Приготовление торта «Сюрприз»,	подготовка продуктов,- приготовление вафельного теста,- подготовка листов, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- смазывание,-,- приготовление крема,-,- украшение
		8.11.7Приготовление торта «Пешт».	подготовка продуктов,- приготовление вафельного теста,- подготовка листов, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- смазывание,-,- приготовление крема,-,- украшение
		8.11.8 Приготовление торта « Абрикатин»	- подготовка продуктов,- приготовление песочного теста,- подготовка листов, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- смазывание песочных листов повидлом,- приготовление помады,- приготовление крема,- глазирование помадой,- украшение

		8.11.9 Приготовление торта песочного с повидлом.	- подготовка продуктов,- приготовление песочного теста,- подготовка листов, - формовка,- выпечка,- выемка из формы,- смазывание песочных листов повидлом,- приготовление помады,- приготовление крема,- глазирование помадой,- украшение
		8.11.10 Приготовление торта слоенного с конфитюром.	- подготовка продуктов,- приготовление слоенного теста,- подготовка листов,- выпечка- выемка из формы,- приготовление крема,- смазывание кремом,- украшение, - нарезка.
		8.11.11 Приготовление торта «Березка»	- подготовка продуктов,- приготовление бисквита,- подготовка листов,- выпечка- выемка из формы,- зачистка бисквита,- приготовление сиропа,- пропитка сиропом,- приготовление крема,- смазывание кремом,- украшение, - нарезка.
		Тема 8. 12. Приготовление изделий пониженной калорийности	
		Тема 8.12.1. Приготовление булочки «Розовой»	- подготовка продуктов,- приготовление овощных паст,- замес дрожжевого теста,- обминка,- разделка,- оформление булочек перед выпечкой, - выпечка,- приготовление бисквита,- приготовление листов,- выпечка,- оформление.
		Тема 8.12.2. Приготовление булочки «Солнечный».	- подготовка продуктов,- приготовление овощных паст,- замес дрожжевого теста,- обминка,- разделка,- оформление булочек перед выпечкой, - выпечка,- приготовление бисквита,- приготовление листов,- выпечка,- оформление.
		Тема 8.12.3. Приготовление бисквитного пирога «Свежесть»	- подготовка продуктов,- приготовление овощных паст,- замес дрожжевого теста,- обминка,- разделка,- оформление булочек перед выпечкой, - выпечка,-

			приготовление бисквита,- приготовление листов,- выпечка,- оформление.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС

5.1.Требования к текущей и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок отражены в рабочих программах каждой дисциплины и профессиональных модулей. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем самостоятельно. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

– устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
– проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
– проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;
– защита лабораторных работ;
– контрольные работы;
– тестирование;
– контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями и учебной частью техникума.

Промежуточная аттестация предусмотрена в количестве 4 недель по 2 недели на каждом курсе, из них 2 недели на общеобразовательную подготовку, 6 недель на подготовку по специальности. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации отражены в рабочих программах по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации регламентирует Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом директора техникума от 25.11.13 №181/1-о. В период промежуточной аттестации проводятся экзамены, экзамены (квалификационные), дифференцированные зачеты. Экзамены и экзамены (квалификационные) проводятся сверх сетки часов учебного плана, дифференцированные зачеты - за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами ППКРС, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла формы промежуточной аттестации - ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен);

- по дисциплинам профессионального цикла формы промежуточной аттестации - ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен);

- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК - Э (экзамен), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет);

- по профессиональным модулям форма промежуточной аттестации - Эк (экзамен (квалификационный).

Комплексный экзамен проводится по междисциплинарным курсам:

– МДК.01.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;
– МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

– МДК.08.01 Технология приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Промежуточная аттестация общеобразовательной подготовки проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по русскому языку, математике и физике. По русскому языку и математике - в письменной форме, по физике – в устной.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году, завершает освоение программы по физической культуре дифференцированный зачет.

Количество экзаменов (включая комплексные экзамены, экзамены (квалификационные) не более 8 в каждом учебном году, зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно) не более 10 в каждом учебном году без учета зачетов по физической культуре.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Распределение дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, практик по элементам промежуточной аттестации, курсам и семестрам приведена в таблице.

Курс	Семестр	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Комплексные экзамены	Экзамены квалификационные
1	1	ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве МДК.01.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов			
1	2	ОДБ.09 ОБЖ МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ПП04 Производственная практика	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продов. товаров МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления		

			блюд из рыбы		
2	3	ОДП.11 Химия ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05 Безопасность жизнедеятельности МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ОП.06* Особенности национальной кухни		
2	4	ОДП.12 Биология ОДБ.02 Литература МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков УП 07 Учебная практика ПП 07 Производственная практика	ОДБ.01 Русский язык ОДП.06 Математика ОДП.10 Физика МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков		
3	5	ОДБ.03 Иностранный язык ОДБ.04 История ОДБ.05 Обществознание ОДБ.07 Информатика и ИКТ ОДБ.08 Физическая культура УП 08 Учебная практика	МДК.08.01 Технология приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
3	6	ПП.08 Производственная практика			
Итого		**26**	**9**		

5.2Требования к проведению государственной итоговой аттестации

Цель проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА): установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Правила организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников, формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации,

порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации регламентировано Положением о государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ «ТТТ», утвержденным приказом директора техникума от 06.11.14 №151-о.

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ «ТТТ» устанавливает требования к выбору тематики, организации и методическому сопровождению выполнения выпускной квалификационной работы. Тематика выпускных квалификационных работ (далее - ВКР) соответствует содержанию осваиваемых профессиональных модулей. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется протоколом выдачи тем письменных экзаменационных работ. Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель или мастер производственного обучения профессиональных модулей КГБПОУ «ТТТ».

К государственной итоговой аттестации допускается обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов профессиональной деятельности (аттестационные листы по учебным и производственным практикам, свидетельства об освоении профессиональных модулей, сводная ведомость успеваемости обучающихся за весь период обучения).

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам и письменным экзаменационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК).

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебной лаборатории. Руководитель практики совместно с соответствующим работником предприятия своевременно подготавливает необходимые оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии Государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. В случае, если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускной практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

При выполнении работы учитываются овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом доклада обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает аттестационное дело обучающегося в комиссию. В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты Государственная экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении квалификации по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- оценку руководителя письменной экзаменационной работы
- итоги успеваемости по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам учебного плана;
- выполнение программ учебной и производственной практик;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

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.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума. 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.

5.3 Требования к выпускным квалификационным работам.

Выпускная квалификационная работа по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы.

5.3.1 Выпускная практическая квалификационная работа

К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и в полном объеме освоившие программы учебной и производственной практики.

Перечень выпускных практических квалификационных работ:

по профессии «Повар, кондитер»

1. Салат из свежих помидоров с огурцами.
2. Рыба жареная.
3. Салат «Рыбный»
4. Рассольник «Ленинградский»
5. Гуляш
6. Щи из свежей капусты с картофелем
7. Зразы рубленные мясные.
8. Салат картофельный с огурцами.
9. Суп лапша домашняя
10. Рыба, запеченная с картофелем по-русски.
11. Салат из зеленого лука с яйцом
12. Борщ украинский
13. Рыба, тушеная в томате с овощами
14. Салат зеленый
15. Окрошка мясная
16. Рыба, отварная порционными кусками
17. Салат из свежих помидоров
18. Борщ флотский
19. Рыба по – русски

20. Помидоры фаршированные салатом рыбным
21. Суп харчо
22. Рыба фаршированная
23. Бифштекс с яйцом.
24. Салат «Сытный»
25. Щи зеленые
26. Рыба жаренная с зеленым маслом
27. Салат сельдь под шубой
28. Щи по- уральски
29. Салат из море продуктов
30. Рассольник

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебной лаборатории. Руководитель практики совместно с соответствующим работником предприятия своевременно подготавливает необходимые оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии Государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. В случае, если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускной практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

При выполнении работы учитываются овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка "2" (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности

5.3.2 Защита письменной экзаменационной работы

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается совместно преподавателями и мастерами производственного обучения профессиональных модулей, рассматривается методической комиссией и утверждается заместителем директора по УПР.

Тематика письменных экзаменационных работ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Технология приготовления блюд из овощей

Овощная запеканка
Перец, фаршированный овощами и рисом
Помидоры, фаршированные грибами и рисом

Технология приготовления блюд из рыбы

Рыба, жаренная с луком по-ленинградски
Тельное
Рулет из рыбы
Рыба, запеченная с картофелем по-русски
Рулет с рыбными консервами
. Зразы донские
. Тефтели рыбные

Технология приготовления блюд из мяса

. Азу
. Плов
. Рулет с луком и яйцом
. Беф – строганов
. Жаркое по-домашнему
. Голубцы с мясом
. Форшмак из мяса, сельди и картофеля
. Печенка в сметане
. Поджарка
. Эскалоп натуральный

Технология приготовления блюд из яиц и творога

. Вареники с творогом
. Вареники с картофелем
. Сырники из творога со сметаной
. Омлет с жареным картофелем, запеченный

Технология приготовления холодных блюд и закусок

. Салат мясной
. Салат столичный
. Салат Зимний с яблоками
. Винегрет с сельдью

Технология приготовления изделий из теста

. Блинчики с мясом
. Блинчики с творогом
. Пельмени
. Сочни с творогом
. Чебуреки

Технология приготовления национальных блюд

. Чахохбили
. Самса
. Блины жемайчю
. Манты по-казахски
. Хачапури
. Хинкали

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям работодателей. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 08.01.07 Мастер общестроительных работ.

Структура письменной экзаменационной работы:

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы. В соответствии с Положением пояснительная записка должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы;
- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов применяемых материалов;
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается обучающимся за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации на специальном бланке.

Переплетенная и подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, не позднее 1 месяца до начала ГИА.

Руководитель письменной экзаменационной работы представляет письменный отзыв который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы;
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы учащимся.

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, в соответствии с требованиями стандарта к оформлению проектной документации. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;
- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;
- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;
- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с рабочим учебным планом профессии 19.01.17 Повар, кондитер объем времени на подготовку и проведение защиты выпускной квалификационной работы составляет 1 неделя.

Сроки проведения аттестационного испытания

Сроки проведения аттестационного испытания - с 25 по 29 июня.

6 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

6.1 Требования к организации образовательного процесса

Учебный год на каждом курсе начинается первого сентября. Учебным планом предусмотрена шестидневная учебная неделя. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Продолжительность академического часа занятий составляет 45 минут, предусмотрена группировка занятий парами, продолжительность которой составляет 1 час 30 минут: два учебных часа по 45 минут с перерывом в 5 минут, перемена между парами по 10 минут. После двух пар занятий предусмотрен обеденный перерыв на 50 минут.

Общий объем каникулярного времени составляет 24 недели, 12 недель на 1 курсе, 10 недель на 2 курсе, в том числе, по две недели в зимний период.

Получение среднего общего образования реализуется в пределах ППКРС на базе основного общего образования. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих с учетом профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования57 недель.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, согласно изучаемому языку на предыдущем этапе обучения. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам «Физика», «Химия», «Информатика и ИКТ» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для юношей в период летних каникул предусмотрены пятидневные (35 учебных часов) учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных Сил Российской Федерации или в образовательном учреждении.

Формы проведения консультаций: групповые - по 2 часа на одну группу перед экзаменом в период проведения промежуточной аттестации; индивидуальные устные - в течение учебного года, согласно графику; письменные - по отдельным дисциплинам, по усмотрению преподавателей.

Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по циклам составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (20 процентов) используется на расширение и углубление подготовки, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Структура и распределение часов обязательной и вариативной части учебной нагрузки представлены в таблице.

Индекс	Наименование циклов	Распределение инвариантной части		Распределение вариантной части		Всего
		Часов/ недель	%	Часов/ недель	%	
О.00	Общеобразовательный цикл	2052	100	0	0	2052
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	160	25	56	9	216
П.00	Профессиональный цикл и раздел «Физическая культура»	344	55	88	11	432
	Всего по циклам	2556	80	144	20	
УП.00	Учебная практика	10				10

ПП.00	Производственная практика	11				11
ПА. 00	Промежуточная аттестация (с учетом общеобразовательной подготовки)	4				4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	1				1

Для освоения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ФГОС образовательным учреждением за счет вариативной части введена дисциплинаОПД.06*Основы бизнеса и предпринимательской деятельности (36 часов), которая направлена на формирование ОК 1-9 и ПК 3.1; 3.2; 3.3; 3.4 и дает представление о принципах свободного предпринимательства и правилах управления фирмой; развивает качества личности, значимые для профессиональной деятельности, творческого мышления, способности к самостоятельному поиску и решению практических задач, вырабатывает умения в бизнес-планировании.

6.2 Требования к организации практик

Практика 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 По данной профессии предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок организации и проведения практики студентов определяет Положение об учебной и производственной практиках обучающихся КГБПОУ «ТТТ», осваивающих основные профессиональные образовательные программы профессионального образования, утвержденным приказом директора техникума от 06.11.14 №151-о.

Общая продолжительность учебной практики - 12 недель, производственной практики - 1 неделя.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и для всех профессиональных модулей проводится концентрировано.

Цели и задачи, содержание, формы отчетности и критерии оценки определены программами практик. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Основными базами практики студентов на основе контрактов, договоров с организациями являются:

№ п/п	Организация
1.	ООО Агрохолдинг «Грань Алтая»
2.	Таверна «У дяди Вити»
3.	ИП Горбаткова «Сибиряк»
4.	Кафе «Сафари»
5.	Кафе «Центральное»
6.	Кафе «Уют»

Во время прохождения практики студенты собирают материал и оформляют отчеты по практикам, которые защищают с последний день практики.

6.3Требования к кадровому обеспечению образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаваемые дисциплины, МДК, ПМ, УП, ПП		Фамилия, имя, отчество	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	Квалификация	Квалификационная категория	Стаж работы		Повышение квалификации
						общий	по специальности	
индекс	название							
ОДБ.01	Русский язык	Нехорошева Галина Юрьевна	Барнаульский ГПУ, 04.07.1995 Русский язык и литература,	учитель русского языка и литературы средней школы	первая	19	19	АКИПКРО Управление качеством образования по русскому языку и литературе на основе ФГОС ООО, 2015 г.
ОДБ.02	Литература	Нехорошева Галина Юрьевна	Барнаульский ГПУ, 04.07.1995 Русский язык и литература,	учитель русского языка и литературы средней школы	первая	19	19	АКИПКРО Управление качеством образования по русскому языку и литературе на основе ФГОС ООО, 2015 г.
ОДБ.03	Немецкий язык	Касаткина Ирина Юрьевна	Барнаульский гос.пед.университет, 1997г,	учитель немецкого языка и	Высшая	19	17	АКИПКРО, 2014 г.

			Филология: немецкий язык и немецкая литература	немецкой литературы средней школы				
		Самодурова Анастасия Михайловна	Барнаул ГОУ ВПО «Алт. Гос. Пед.академия», 2009г Теория и методика преподавания иностранных языков и культур	Лингвистпреподаватель немецкого и английского языков	Первая	5	5	АКИПКРО Реализация программ среднего (общего) образования в структуре основной профессиональной образовательной программы, 2015 г.
ОДБ.04	История	Диль Любовь Юрьевна	АГУ, 27.06.1990 история,	историк преподаватель истории и обществознания	высшая	31	31	АКИПКРО Педагогическая деятельность по проектированию и организации уроков экономики в курсе «Обществознание» в соответствии ФГОС ОО, 2016
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	Волкова Лидия Борисовна	Горно-Алтайский государственный педагогический институт, 1987,	учитель истории и обществознания	высшая	30	30	
ОДП.11	Математика	Шашко Константин Валентинович	АГУ, 27.06.1985, Математика,	Преподаватель	высшая	29	29	АКИПКРО Реализация программ

			математик.					среднего (общего) образования в структуре основной профессиональн ой образовательной программы, 2015 г.
ОДБ.12	Информатика и ИКТ	Римша Ирина Федоровна	БГПУ, 1998 г.	Учитель математики и информатики	Высшая	15	12	АКИПКРО Проектирование урока системно-деятельностного типа по учебному предмету «Информатика». Реализация деятельностного подхода в преподавании информатики и ИКТ через компьютерное моделирование, 2016 г.
ОДБ.14	Физическая культура	Перунов Игорь Анатольевич	БГПУ 16.06.1998 Физическая культура и спорт,	преподавател ь физической культуры	высшая	15	15	Разработка программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов. Дисциплин (модулей) в

								соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, 2016
ОДБ14	ОБЖ	Коленко Петр Владимирович	Новосибирский ГПУ 2012г. Безопасность жизнедеятельности и бакалавр естественнонаучного образования		высшая	19	10	АКИПКРО Подготовка учителя ОБЖ к реализации ФГОС, 2014
ОДП.1	Физика	Немчинова Светлана Александровна	Семипалатинский ПИ, 1981г Физика,	Учитель физики средней школы	Высшая	33	33	Разработка урока физики по технологии активных методов обучения, 2015 г.
ОДП.2	Химия	Граф Анна Борисовна	Горно-Алтайский гос.университет, 2000г, химия	химик, преподаватель	Высшая	14	14	АКИПКРО Реализация программ среднего (общего) образования в структуре основной профессиональной образовательной программы, 2015 г.
ОДП.3	Биология	Стрещенко Иван Михайлович	Алтайский гос. Университет, 1993 г, Биолог.	преподаватель биологии и химии	Без категории	18	18	

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Стрещенко Иван Михайлович	Алтайский гос. Университет, 1993 г, Биолог. Преподаватель биологии и химии	преподаватель биологии и химии	Без категории	18	18	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Юстус Светлана Ивановна	АСХИ, 1986 г.	Экономист-организатор с/х производства	Высшая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016 г.
ОП.05	БЖ	Коленко Петр Владимирович	Новосибирский ГПУ 2012г. Безопасность жизнедеятельности бакалавр естественнонаучн		высшая	19	10	АКИПКРО Подготовка учителя ОБЖ к реализации ФГОС, 2014

			ого образования					
ОП.06*.	Особенности национальной кухни	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016
УП.01 ПП.01	Учебная практика Производственная практика	Сковородникова Ирина Петровна	Барнаульский кооперативный техникум, 1989г., Барнаульский гос. Профессионально-педагогический колледж 2004г Технология приготовления пищи, техник-технолог; Профессионально е обучения,	педагог профессионального обучения	первая	23	5	АКИПКРО Разработка и обновление программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса в соответствии с требованиями профессиональных стандартов
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп,	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по

	бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста							программам СПО, 2016
УП.02 ПП.02	Учебная практика Производственная практика	Сковородникова Ирина Петровна	Барнаульский кооперативный техникум, 1989г., Барнаульский гос. Профессионально-педагогический колледж 2004г Технология приготовления пищи, техник-технолог; Профессиональное обучения,	педагог профессионального обучения	первая	23	5	АКИПКРО Разработка и обновление программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса в соответствии с требованиями профессиональных стандартов
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016
УП.03 ПП.03	Учебная практика Производственная практика	Сковородникова Ирина Петровна	Барнаульский кооперативный техникум, 1989г., Барнаульский гос. Профессионально-педагогический колледж 2004г Технология приготовления пищи, техник-технолог;	педагог профессионального обучения	первая	23	5	АКИПКРО Разработка и обновление программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса в соответствии с требованиями

			Профессионально е обучения,					профессиональн ых стандартов
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно -педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016
УП.05 ПП.05	Учебная практика Производственн ая практика	Сковородников а Ирина Петровна	Барнаульский кооперативный техникум, 1989г., Барнаульский гос. Профессионально -педагогический колледж 2004г Технология приготовления пищи, техник-технолог; Профессионально е обучения,	педагог профессионал ьного обучения	первая	23	5	АКИПКРО Разработка и обновление программно-методического обеспечения учебно-производственно го процесса в соответствии с требованиями профессиональн ых стандартов
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно -педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016
УП.06 ПП.06	Учебная практика Производственн ая практика	Сковородников а Ирина Петровна	Барнаульский кооперативный техникум, 1989г., Барнаульский гос. Профессионально	педагог профессионал ьного обучения	первая	23	5	АКИПКРО Разработка и обновление программно-методического

			-педагогический колледж 2004г Технология приготовления пищи, техник-технолог; Профессиональное обучения,					обеспечения учебно-производственного процесса в соответствии с требованиями профессиональных стандартов
МДК.08.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам СПО, 2016
УП.07	Учебная практика	Сковородникова Ирина Петровна	Барнаульский кооперативный техникум, 1989г., Барнаульский гос. Профессионально-педагогический колледж 2004г Технология приготовления пищи, техник-технолог; Профессиональное обучения,	педагог профессионального обучения	первая	23	5	АКИПКРО Разработка и обновление программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса в соответствии с требованиями профессиональных стандартов
ПП.07	Производственная практика							
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Мишукова Марина Анатольевна	НИСКТ, 1990 Технология и организация общественного питания,	инженер-технолог	первая	20	20	АКИПКРО Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам

								СПО, 2016
УП.08 ПП.08	Учебная практика Производственная практика	Сковородникова Ирина Петровна	Барнаульский кооперативный техникум, 1989г., Барнаульский гос. Профессионально-педагогический колледж 2004г Технология приготовления пищи, техник-технолог; Профессиональное обучения,	педагог профессионального обучения	первая	23	5	АКИПКРО Разработка и обновление программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса в соответствии с требованиями профессиональных стандартов
		Шешлянникова Татьяна Владимировна	ГОУ ВПО "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности" Технология продуктов общественного питания, инженер	-			КГБПОУ «ТТТ» мастер производственного обучения	штатный

6.4 Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению образовательного процесса

Учебно-методическая документация по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям составлена преподавателями.

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением, разработаны методические указания для студентов «Выполнение внеаудиторной работы».

Реализация ППКРС обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

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

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, прошедших рецензирование в ФГАУ «ФИРО»

	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Кол-во обучающихся, изучающих дисциплину	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Количество
	2	3	4	5
О.ОО Общеобразовательный цикл. ОДБ 00 Базовые общеобразовательные дисциплины				
ОДБ.01	Русский язык	25	Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.	8
			Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.	19
			Воителева Т.М. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2014.	2
ОДБ.02	Литература	25	Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. - М. : Издательский центр «Академия»,2013	20
			Литература: Практикум/ под ред. Обернихиной Г.А.: учебное пособие.- М.:Издательский центр «Академия»,2014	5
ОДБ.03	Иностранный язык	25	Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.	30
			Басова Н.В. , Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей: учебник. – М.: Кнорус2014.	18
			Щербакова Н.И. Звенигородская Н.С. Английский язык для специальностей сферы общественного питания. - М. : Издательский центр «Академия»,2014	5
ОДБ.04	История	25	Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2014	20
			Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учрежд. Сред. Проф. Образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.	15
			Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для специальностей технического,	5

			естественно – научного, социально-экономического профилей учебник в 2-х ч. Ч 1 .- М. : Издательский центр «Академия», 2013.	
			Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для специальностей технического, естественно – научного, социально-экономического профилей учебник в 2-х ч. Ч 2 .- М. : Издательский центр «Академия», 2013.	5
			Артемов В.В.Дидактические материалы.- М. : Издательский центр «Академия», 2013	3
ОДБ.05	Обществознание	25	Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. - М. : Издательский центр «Академия», 2013.	9
			Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2013.	3
			Важенин А. Г. Обществознание. для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. - М. : Издательский центр «Академия», 2013.	1
ОДП.11	Математика	25	Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.	15
			Башмаков М. И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.	9
ОДБ.12	Информатика и ИКТ	25	Михеева Е.В. Титова О. И. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2014.	33
			Михеева Е.В. Практикум по информатике: учебн. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2013.	20
			Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2013.	4
			Гребенюк Е.И. Технические средства информатизации: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2013.	3
			Мельников В.П. Информационная безопасность: учеб. пособие для студентов сред. проф. образования. - М: Издательский центр «Академия», 2013.	2
ОДБ.13	Физическая культура	25	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2013.	6
			Решетников Н.В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учебник для студентов учрежд. сред.проф. образования. - М. :	27

			Издательский центр «Академия», 2014.	
ОДБ.14	ОБЖ	25	Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2013.	24
			Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. - М. : КНОРУС, 2015.	12
			Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/ Э.А. Арустамов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.	20
			Микриков , В.Ю.Безопасность жизнедеятельности/В.Ю. Микрюков.- Электрон. дан. и прогр.- М.: КНОРУС,2011.- 1 электрон. опт. диск(CD-ROM): зв., цв.	1
ОДП Профильные общеобразовательные дисциплины				
ОДП.1	Физика	25	Самойленко П.И., Сергеев А.В. Физика для нетехнических специальностей: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.	6
ОДП.2	Химия	25	Габриелян О.С. Химия.- М. : Издательский центр «Академия», 2013.	13
			Ерохин Ю.М. Химия.- М. : Издательский центр «Академия», 2013.	5
ОДП.3	Биология	25	Чебышев Н.В. Биология.- М. : Издательский центр «Академия», 2012.	3
ОП.00 Общепрофессиональной цикл				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	25	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М. : Издательский центр «Академия», 2007.	5
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продов. товаров	25	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М. : Издательский центр «Академия», 2003.	10
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	25	Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2006.	18
			Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2007.	12
			Кирпичников В.П. тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для обучающихся образовательных учреждений нач. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2005.	3
			Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания:	5

			учеб. пособие для нач. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2006.	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	25	Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник.- М.: КНОРУС, 2015	22
			Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник.- М.: КНОРУС, 2014	3
			Бурашников Ю.М. Охърана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособ. для нач. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2010.	3
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	25	Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2013.	24
			Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. - М. : КНОРУС, 2015.	12
			Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/ Э.А. Арустамов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.	20
			Хочешь выжить в ВТО». Электрон. дан. и прогр.- М.: КНОРУС,2011.- 1 электрон. опт. диск(CD-ROM): зв., цв.,2011	13
			Микриков , В.Ю.Безопасность жизнедеятельности/В.Ю. Микрюков.- Электрон. дан. и прогр.- М.: КНОРУС,2011.- 1 электрон. опт. диск(CD-ROM): зв., цв.	1
ОП.06*	Особенности национальной кухни	25	Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	15
П.00 Профессиональный цикл ПМ.00 Профессиональные модули				
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	25	Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	10
			Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	15
			Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014	3
			Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2011	4
			Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: : учебное пособие	3

			для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2013	
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч1.механическая кулинарная обработка: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	25	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2010	3
			Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	10
			Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2011	4
			Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: : учебное пособие для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2013	3
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч1.механическая кулинарная обработка: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	25	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014	3
			Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2011	4
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для студ. сред.	20

			проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	25	Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2011	4
			Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	15
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	25	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: : учебное пособие для студентов сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2013	3
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	25	Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
			Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	15
			Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/- М.: Издательский центр «Академия», 2006	6
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	25	Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч1.механическая кулинарная обработка: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	25	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2010	3

			Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	15
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	25	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2010	3
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч1.Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	25	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2010	3
			Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	15
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	25	Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2010	3
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	25	Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2007	15
			Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для студ. сред. проф. Образования/ [В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2006	20

ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	25	Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч. 1.: учеб. пособие для нач. проф. образования/[В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2011	2
			Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч. 2.: учеб. пособие для нач. проф. образования/[В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2011	2
			Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2010	3
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	25	Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада , 2013.	1
			Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч. 1.: учеб. пособие для нач. проф. образования/[В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2011	2
			Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч. 2.: учеб. пособие для нач. проф. образования/[В.П. Андросов и др.].- М.: Издательский центр «Академия», 2011	2
			Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2010	3
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	25	Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.	2
			Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.Технология производства мучныхкондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2013.	4
			Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2008	5
			Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2008	5
МДК.08.01	Технология приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	25	Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.	2

			Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.Технология производства мучныхкондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. : Издательский центр «Академия», 2013.	4
			Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2008	5
			Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для образовательных учреждений НПО М.: Издательский центр «Академия», 2008	5
			Периодические издания: «Питание и общество», «Пищевые ингредиенты и добавки», «Алтайский вестник Роспотребнадзора», «Кулинарный практикум», «Алтайская правда», «Тальменская жизнь».	

Перечень учебных электронных изданий

1	Ерохин Ю.М., Ковалева И. Б.	Химия для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей. Электронный учебник	2013	Академия-медиа
2	Андросов В.П.	Производственное обучение профессии повар в 4-х ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда Ч.4. Блюда из яиц, творога, горячие напитки, дрожжевое тесто.	2014	Академия-медиа
3				
4	Харченко Н.Э.	Технология приготовления пищи	2014	Академия-медиа
5	Сладков С. А., Остроумов И.Г., Габриелян О С., Лукьянова Н.Н.	Химия для профессий и специальностей технического профиля. Учебное электронное издание	2013	ОИЦ «Академия»
6	Соколова Е.Н.	Материаловедение. Учебное электронное издание	2013	ОИЦ «Академия»

6.5 Требования к материально-техническому обеспечению образовательного процесса

Техникум 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.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Вид аудитории	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской	№ кабинета	Зав. кабинетом
1.	кабинет	Русского языка и литературы	208	Нехорошева Г.Ю.
2.	кабинет	Иностранного языка	409 407	Самодурова А.М. Касаткина И.Ю.
3.	кабинет	Истории	305	Диль Л.Ю.
4.	кабинет	Обществознания	305	Диль Л.Ю..
5.	кабинет	Химии	102/с	Граф А.Б.
6.	кабинет	Биологии	202	Стрещенко И.М.
7.	кабинет	Физики	202/с	Немчинова С.Н.
8.	кабинет	Математики	207	Шашко К.В.
9.	кабинет	Информатики и ИКТ	301	Римша И.Ф
10.	кабинет	Технологии кулинарного производства. Технологии кондитерского производства	104	Мишукова М.А.
11.	кабинет	Безопасности жизнедеятельности	201	Коленко П.В.

		и охраны труда.		
12.	лаборатория	Микробиологии, санитарии и гигиены	202	Стрещенко И.М.
13.	лаборатория	Товароведения продовольственных товаров	104	Мишукова М.А.
14.	лаборатория	Технического оснащения и организации рабочего места	104	Мишукова М.А.
15.	лаборатория	Учебный кулинарный цех	103	Шешлянникова Т.В.
16.	лаборатория	Учебный кондитерский цех	103	Шешлянникова Т.В.
17.	спорткомплекс	Спортивный зал		Перунов И.А.
18.	спорткомплекс	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий		Перунов И.А.
19.	спорткомплекс	Стрелковый тир		Шипунов А.А.
20.	зал	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		Блинова Е.В.
21.	зал	Актовый зал		Ушакова Н.В.

7 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Эффективная организация воспитательной и внеурочной деятельности обучающихся является важной составляющей образовательного процесса техникума в рамках реализации ФГОС СПО, так как направлена на формирование и развитие общих компетенций обучающихся. Целью воспитательной работы является социально-педагогическое сопровождение становления и развития высоконравственного, ответственного, творческого, инициативного, компетентного гражданина России.

Приоритетными направлениями воспитательной работы являются:

- гражданско-правовое и патриотическое воспитание;
- духовно - нравственное воспитание;
- профессионально – трудовое и экономическое воспитание;
- экологическое воспитание;
- семейное воспитание;
- воспитание культуры здоровья.

Организация воспитательной работы в техникуме осуществляется в соответствии с программой развития воспитательной системы техникума на 2013- 2017 гг., программой социальной адаптации девиантных подростков, программой для обучающихся категории детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Мосты доверия», программой «Школа психологической безопасности», программой «Наркопост», перспективного плана воспитательной работы на текущий год.

Основные направления воспитательной работы реализуются через деятельность волонтерского отряда «Art-окоп», который принимает активное участие в организации и проведении спортивно-массовых, воспитательных мероприятиях, трудовых акциях: ·

- работа с социально-незащищенными слоями населения (пожилые, люди без определенных занятий и места жительства, люди с ограниченными возможностями здоровья);
- работа с детьми и молодежью (в детских домах, интернатах для детей с ограниченными возможностями здоровья, школах, детских садах и т.д.);
- участие в проектах, направленных на решение проблем местных сообществ;
- реализация проектов, направленных на предотвращение конфликтов, развитие идей терпимости в обществе;
- развитие проектов, направленных на пропаганду идей здорового образа жизни среди молодежи, профилактику курения, алкоголизма, употребления наркотиков · и многое другое.

В целях воспитания социально-активной личности, сочетающей в себе нравственность и культуру, с чувством ответственности за качество учебного и производственного труда в техникуме функционируют органы студенческого самоуправления.

Для развития творческих способностей обучающихся в техникуме работают кружки, студии, объединения различного направления.

Работа спортивных секций: баскетбол, волейбол, футбол, теннис, занятия в тренажерном зале, занятия по туризму, занятия экстремальными видами спорта дают возможность не только оздоровить свой организм, но и на высоком уровне отстаивать спортивную честь техникума.

Результатами внеурочной работы стало участие и победы студентов во Всероссийских, краевых и районных конкурсах, олимпиадах. Спортивная команда техникума неоднократно становилась призером районных спортивных олимпиад.

Ведется активная работа по профилактике правонарушений и наркомании среди студентов специальности: организуются встречи с инспектором ПДН; проводятся беседы на правовые темы, об охране здоровья от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака; акции: «День без сигареты», «Молодежь за здоровый образ жизни», «Мы против СПИДа!», «Скажи наркотикам нет!». Для коррекции поведения обучающихся в техникуме работает Совет по профилактике правонарушений. За каждым обучающимся, имеющим правонарушение, закреплен шеф-наставник.

Эффективность воспитательного процесса поддерживается за счет вовлечения в воспитательное пространство техникума представителей общественных учреждений и организаций культурной среды района, молодёжных организаций, органов управления образования, силовых ведомств, медицинских учреждений, работодателей, создающих сферу социального партнерства.

В учебно-воспитательной работе техникума широко применяется система поощрений: вручение грамот обучающимся, объявление благодарности родителям, награждение ценными подарками, знакомство обучающихся с достопримечательностями городов Барнаула и Новосибирска, отдых в лагерях Республики Алтай.

Успешно реализуется программа по формированию жизнестойкости обучающихся техникума, которая создает целостную систему образовательной, просветительской и методической работы с участниками образовательного процесса по вопросам здорового и безопасного образа жизни. Осуществляется инструктаж студентов по технике безопасности, по правилам дорожного движения, противопожарной безопасности, технике безопасности во время производственного обучения, во время проведения зимних и летних каникул. В библиотеке техникума оформляются тематическая выставки, посвященные здоровому образу жизни, организуются беседы по санитарии и гигиене, профилактике ВИЧ - инфекции и СПИДа.

Государственные (краевые) академические стипендии назначаются студентам КГБПОУ «ТТТ», обучающимся по программам среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих,) в зависимости от успехов в учебе (отсутствие по итогам промежуточной аттестации оценки "удовлетворительно" и отсутствии академической задолженности) на основании результатов промежуточной аттестации не реже двух раз в год.

Государственные (краевые) социальные стипендии назначаются студентам КГБПОУ «ТТТ» обучающимся по программам среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих), нуждающимся в социальной поддержке и указанным в ч. 5 ст.36 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». За особые успехи в учебной деятельности обучающимся государственные (краевые) академические стипендии могут устанавливаться в повышенном размере (при наличии средств):

- при обучении на «отлично» академическая стипендия увеличивается до 50 %;
- при обучении на «отлично» и «хорошо» академическая стипендия увеличивается до 25%

В качестве социальной поддержки студентов особо нуждающимся оказывается материальная помощь.

Таким образом, в техникуме, в целом, создана среда, единое воспитательное пространство, в рамках которых стало принципиально возможным достижение педагогического результата - становление успешного человека, живущего в гармонии с миром, открытого для общения, способного к самовоспитанию, саморазвитию, самоопределению, самореализации.