**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное

 профессиональное образовательное учреждение

 **«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**ОБЩИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУП.01 Русский язык**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* ***личностных***:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского − языка как явления национальной культуры;

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

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;

умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.".

* ***метапредметных:***

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;.

представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.". программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.".

* ***предметных:***

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение | Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке;составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме;приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества;вычитывать разные виды информации; проводить языковой • разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем);преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека |
| Язык и речь. Функциональные стили речи | Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов;вычитывать разные виды информации;характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста;характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста;составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста;анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);анализировать тексты разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию) |
| Фонетика, орфоэпия, графика, орфография | Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.;извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись) |
| Лексикология и фразеология | Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;Объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение) |
| Морфемика, словообразование, орфография | Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста;проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ;извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;использовать этимологическую справку для объяснения право- писания и лексического значения слова |
| Морфология и орфография | Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;Проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании |
| Синтаксис и пунктуация  | Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный);комментировать ответы товарищей;извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т.д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры;составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;производить синонимическую замену синтаксических конструкций;составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам |

Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:

Максимальная учебная нагрузка- 160часов,

в том числе – обязательная аудиторная учебная нагрузка- 148часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен(4 семестр)

Содержание общеобразовательного учебного предмета:

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
| 1 | Введение  |
| 2 | Язык и речь. Функциональные стили речи |
| 3 | Фонетика, орфоэпия, графика, орфография |
| 4 | Лексикология и фразеология |
|  | **II семестр** |
| 5 | Морфемика, словообразование,орфография  |
|  |  **III семестр** |
| 6 | Морфемика, словообразование,орфография |
| 7 | Морфология и орфография |
|  |  **IV семестр** |
| 8 | Морфология и орфография |
| 9 | Синтаксис и пунктуация |

**ОУП.02 Литература**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* ***личностных:***

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

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

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

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

- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание − чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

Личностные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;

умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.".

* ***метапредметных:***

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, − подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать − ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

 Метапредметные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

* ***предметных:***

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| Введение | Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение |
| Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века | Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подго­товка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание |
| Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века | Аудирование; конспектирование; чтение; комментиро­ванное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание |
| Поэзия второй половины XIX века | Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре |
| Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века | Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в груп­пах по подготовке ответов на проблемные вопросы; про­ектная и учебно-исследовательская работа |
| Особенности развития литературы 1920-х годов | Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом |
| Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов | Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа |
| Особенности развития литера­туры периода Великой Отече­ственной войны и первых послевоенных лет | Аудирование; чтение и комментированное чтение; под­готовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения |
| Особенности развития литера­туры 1950—1980-х годов | Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана |
| Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений |
| Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов | Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений |

Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:

Максимальная учебная нагрузка -183 часа,

в том числе – обязательная учебная нагрузка -171 час.

Форма промежуточной аттестации:

Экзамен(4 семестр)

Содержание общеобразовательного учебного предмета:

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
| 1 | Введение  |
| 2 | Русская литература 19 века. Развитие русской литературы и культуры первой половины 19 века. |
| 3 | Особенности развития русской литературы второй половины 19 века. |
|  | **II семестр** |
| 4 | Поэзия второй половины 19 века. |
|  | **III семестр** |
| 5 | Литература 20 века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале 20 века. |
| 6 | Особенности развития литературы 1920 годов. |
| 7 | Особенности развития литературы 1930 – 1940 годов. |
|  | **IV семестр** |
| 8 | Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. |
| 9 | Особенности развития литературы периода 1950-1980 годов. |
| 10 | Русское литературное зарубежье(1920 -1990). |
| 11 | Особенности развития литературы конца 1980-2000 годов. |

**ОУП.03 Иностранный язык**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета Иностранный язык обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

***• личностных:***

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

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

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

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

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

***• метапредметных:***

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

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

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

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

***• предметных:***

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой дляуспешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения всовременном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умениестроить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

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

общения;

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

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

• ***личностных*:**

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

*для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

* владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;
* умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;
* способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;
* способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

*для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

* формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;
* знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

• ***метапредметных*:**

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

* владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

*для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

* способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
* овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
* овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
* овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;
* овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;
* овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;
* способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;
* способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

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

Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка – 183 часа,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 171 час.

**форма промежуточной аттестации:**

экзамен (IV семестр).

Содержание общеобразовательного учебного предмета**:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
|  | ***Введение*** |
| 1. | Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. |
| 2. | Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др). |
| 3. | Семья и семейные отношения, домашние обязанности. |
| 4. | Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). |
| 5. | Распорядок дня студента колледжа |
| 6. | Хобби, досуг. |
|  | **II семестр** |
| 7. | Хобби, досуг. |
| 8. | Описание местоположения объекта (адрес, как найти) |
| 9. | Еда, способы приготовления пищи, традиции питания |
| 10. | Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. |
| 10. | Экскурсии и путешествия. |
| 11. | Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. |
|  | **III семестр** |
| 12. | Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. |
| 13. | Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. |
| 14. | Научно-технический прогресс. |
| 15. | Человек и природа, экологические проблемы. |

**ОУП.04. Математика**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

 **личностных:**

 сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

 понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

 развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

 овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

 готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной

деятельности;

 готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

 отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем

**метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

 целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

**предметных:**

 сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

 сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

 владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

 владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

 сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

 владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

 сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

 владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

 Для слепых и слабовидящих обучающихся:

овладение правилами записи математических формул и специальных знаков рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля;

овладение тактильно-осязательным способом обследования и восприятия рельефных изображений предметов, контурных изображений геометрических фигур и другое;

наличие умения выполнять геометрические построения с помощью циркуля и линейки, читать рельефные графики элементарных функций на координатной плоскости, применять специальные приспособления для рельефного черчения ("Драфтсмен", "Школьник");

овладение основным функционалом программы невизуального доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;

наличие умения использовать персональные средства доступа.

 Для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

 знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов

Характеристика основных видов деятельности студентов

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов(на уровне учебных действий) |
| Введение | Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО |
| АЛГЕБРА |
| Развитие понятия о числе | Выполнение арифметических действий над числами, сочетаяустные и письменные приемы.Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений.Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы) |
| Корни, степени, логарифмы | Ознакомление с понятием корня *n-*й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней.Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня.Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы.Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования.Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений.Ознакомление с понятием степени с действительным показателем.Нахождение значений степени, используя при необходимостиинструментальные средства.Записывание корня *n*-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот.Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней.Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений.Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты |
| Преобразование алгебраических выражений | Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений |
| ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ |
| Основные понятия | Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением.Формулирование определений тригонометрических функцийдля углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи |
| Основные тригонометрические тождества | Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них |
| Преобразования простейших тригонометрических выражений | Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его.Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичнойокружности и применение их для вывода формул приведения |
| Простейшие тригонометрические уравнения и *неравенства* | Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений.Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений.Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств |
| Арксинус, арккосинус,арктангенс числа | Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций.Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенсачисла, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений |
| ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ |
| Функции.Понятие о непрерывности функции | Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными.Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие.Ознакомление с определением функции, формулирование его.Нахождение области определения и области значений функции |
| Свойства функции.Графическая интерпретация. Примерыфункциональных зависимостей в реальныхпроцессах и явлениях | Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин.Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторыхсвойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтениеграфиков функций. Исследование функции.Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум.Выполнение преобразований графика функции |
| Обратные функции | Изучение *понятия обратной функции*, определение вида и *построение графика обратной функции*, *нахождение ее области определения и области значений*. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум.Ознакомление с понятием сложной функции |
| Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.Обратные тригонометрические функции | Вычисление значений функций по значению аргумента.Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов.Построение графиков степенных и логарифмических функций.Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам.Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков.Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания.Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков.Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.*Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств*.Выполнение преобразования графиков |
| НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА |
| Последовательности | Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов.*Ознакомление с понятием предела последовательности*.Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числовогоряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии |
| Производная и ее применение | Ознакомление с понятием производной.Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.Составление уравнения касательной в общем виде.Усвоение правил дифференцирования, таблицы производныхэлементарных функций, применение для дифференцированияфункций, составления уравнения касательной.Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой.Установление связи свойств функции и производной по их графикам.Применение производной для решения задач на нахождениенаибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума |
| Первообразнаяи интеграл | Ознакомление с понятием интеграла и первообразной.Изучение правила вычисления первообразной и теоремыНьютона— Лейбница.Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей |
| УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА |
| Уравнения и системыуравненийНеравенства и системы неравенств с двумяпеременными | Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.Решение рациональных, иррациональных, показательныхи тригонометрических уравнений и систем.Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем.Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).Решение систем уравнений с применением различных способов.Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств.Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений |
| ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ |
| Основные понятиякомбинаторики | Изучение правила комбинаторики и применение при решениикомбинаторных задач.Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления.Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля.Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики |
| Элементы теориивероятностей | Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей.Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решениезадач на вычисление вероятностей событий |
| Представление данных(таблицы, диаграммы,графики) | Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками.Решение практических задач на обработку числовых данных,вычисление их характеристик |
| ГЕОМЕТРИЯ |
| Прямые и плоскостив пространстве | Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений.Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства).Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. *Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника*.Применение теории для обоснования построений и вычислений.Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур |
| Многогранники | Описание и характеристика различных видов многогранников,перечисление их элементов и свойств.Изображение многогранников и выполнение построения на изо-бражениях и моделях многогранников.Вычисление линейных элементов и углов в пространственныхконфигурациях, аргументирование своих суждений.Характеристика и изображение сечения, *развертки многогран-**ников*, вычисление площадей поверхностей.Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии.Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников.Применение свойств симметрии при решении задач.Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач.Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач  |
| Тела и поверхностивращения | Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств.Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере.Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения.Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел.Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи  |
| Измерения в геометрии | Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомамии свойствами.Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии.Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов.Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения.Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы.Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел |
| Координаты и векторы | Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками.Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами.Применение теории при решении задач на действия с векторами.Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний.Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов |

Учебная нагрузкаобщеобразовательного учебного предмета**:**

максимальная учебная нагрузка – 299 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка –281 час

промежуточная аттестация – 16 часов

консультации – 2 часа.

**форма промежуточной аттестации:**

экзамен (4 семестр)

Содержание общеобразовательного учебного предмета:

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
| 1 | Введение  |
| 2 | Развитие понятия о числе |
| 3 | Основы тригонометрии |
| 4 | Функции, их свойства и графики |
|  | **2 семестр** |
| 5 | Прямые и плоскости в пространстве |
| 6 | Координаты и векторы  |
| 7 | Начала математического анализа |
| 8 | Комбинаторика  |
| 9 | Элементы теории вероятностей и математической статистики  |
|  |  |
|  **3 семестр** |
| 10 | Многогранники и круглые тела |
| 11 | Интеграл и его применение |
|  | **4 семестр** |
| 12 | Корни, степени и логарифмы  |
| 13 | Уравнения и неравенства  |

**ОУП.05 История**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

 ***личностных:***

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

 - становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

 - готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

 ***для слабослышащих обучающихся***:

-способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в томчисле при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи(включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации наоснове жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

 ***для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:***

- владение навыками пространственной и социально-бытовойориентировки; умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом инезнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

- способность к осмыслению и дифференциации картины мира, еевременно-пространственной организации;

- способность к осмыслению социального окружения, своего места внем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

 ***метапредметных***:

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

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

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

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

 ***для слабослышащих обучающихся***:

− владение навыками определения и исправления специфических ошибок(аграмматизмов) в письменной и устной речи;

***предметных***:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции − с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание обучения | Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
| Введение  |  Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории |
| 1. **ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА** |
|  Происхождение человека. Люди эпохи палеолита |  Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России |
| Неолитическая революция и ее последствия |  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства  |
| **2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА** |
| Древнейшие государства |  Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ |
| Великие державы Древнего Востока | Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав. Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирийской, Персидской держав. Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая |
| Древняя Греция | Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта). Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий. Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма  |
| Древний Рим | Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат». Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии  |
| Культура и религия Древнего мира | Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире. Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства. Объяснение причин зарождения научных знаний. Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие |
| **3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА** |
| Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе |  Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе. Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья  |
| Возникновение ислама. Арабские завоевания | Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры  |
| Византийская империя | Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка. Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием |
| Восток в Средние века | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста». Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления. Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала)  |
| Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе | Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей. Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи. Объяснение термина каролингское возрождение. Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия |
| Основные черты западноевропейского феодализма | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отношения», «сеньор», «рыцарь», «вассал» |
|  | Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма. Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация) |
| Средневековый западноевропейский город | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна». Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов. Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов |
| Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы | Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе. Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи. Систематизация материала по истории Крестовых походов, выказывание суждения об их причинах и последствиях |
| Зарождение централизованных государств в Европе | Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно- представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья |
| Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса | Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты». Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений). Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества |
| **4. ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ** |
| Образование Древнерусского государства | Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований. Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей |
| Крещение Руси и его значение | Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси |
| Общество Древней Руси | Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха) |
| Раздробленность на Руси | Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель |
| Древнерусская культура | Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси. Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества |
| Монгольское завоевание и его последствия | Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний. Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей. Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения |
| Начало возвышения Москвы | Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси. Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России |
| Образование единого Русского государства | Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения |
| **5. РОССИЯ В ХVI—ХVII ВЕКАХ: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ** |
| Россия в правление Ивана Грозного | Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине ХVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства.Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного |
| Смутное время начала XVII века | Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально- освободительное движение». Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II. Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского. Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России |
| Экономическое и социальное развитие России в XVII веке | Народные движенияИспользование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке. Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России. Раскрытие причин народных движений в России XVII века. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века» |
| Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в ХVII веке | Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти. Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви. Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке |
| Культура Руси конца XIII—XVII веков | Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII—XVII веках. Подготовка описания выдающихся памятников культуры ХIII—XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII—ХVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона) |
| **6. СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА В ХVI—ХVIII ВЕКАХ** |
| Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе | Объяснение причин и сущности модернизации. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен». Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в ХVI—ХVIII веках. Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии |
| Великие географические открытия. Образования колониальных империй | Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки. Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки |
| Возрождение и гуманизм в Западной Европе | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры |
| Реформация и контрреформация | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация». Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений. Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн |
| Становление абсолютизма в европейских странах | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии). Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов. Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы» |
| Англия в XVII—ХVIII веках | Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции». Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии |
| Страны Востока в XVI—XVIII веках | Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы. Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии |
| Страны Востока и колониальная экспансия европейцев | Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки |
| Международные отношения в XVII—XVIII веках | Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII — середине XVIII века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конференции, круглого стола |
| Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха Просвещения | Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения |
| Война за независимость и образование США | Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты). Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства. Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США. Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией |
| Французская революция конца XVIII века | Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?» |
| **7. РОССИЯ В КОНЦЕ ХVII—ХVIII ВЕКЕ: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ** |
| Россия в эпоху петровских преобразований | Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований. Представление характеристики реформ Петра I: 1) в государственном управлении; 2) в экономике и социальной политике; 3) в военном деле; 4) в сфере культуры и быта. Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны. Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось |
| Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения | Характеристика основных черт социально-экономического развития России в середине — второй половине XVIII века. Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева |
| Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века | Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях). Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах. Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения. Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода |
| Русская культура XVIII века | Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль. Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного.Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIII веке, подготовка презентации на эту тему. Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам музея русского искусства ХVIII века |
| **8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ** |
| Промышленный переворот и его последствия |  Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышленной революции. Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции |
| Международные отношения | Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений ХIХ века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний. Участие в дискуссии на тему «Был ли неизбежен раскол Европы на два военных блока в конце ХIХ — начале ХХ века» |
| Политическое развитие стран Европы и Америки | Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участников, ключевых событий, итогов. Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преобразования общества. Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения. Составление характеристики известных исторических деятелей ХIХ века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета |
| Развитие западноевропейской культуры | Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях ХIХ века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре ХIХ века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений. Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке |
| **9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА** |
| Колониальная экспансия европейских стран. Индия | Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников, крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в ХIХ веке. Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI—XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI—XIX веках |
| Китай и Япония | Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран |
| **10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В ХIХ ВЕКЕ** |
| Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века | Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.). Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал. Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков) |
| Движение декабристов | Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т.п.) |
| Внутренняя политика Николая I | Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса. Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы) |
| Общественное движение во второй четверти XIX века | Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного. Высказывание суждений о том, какие идеи общественно- политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии) |
| Внешняя политика России во второй четверти XIX века | Составление обзора ключевых событий внешней политики России во второй четверти XIX века (европейской политики, Кавказской войны, Крымской войны), их итогов и последствий. Анализ причин и последствий создания и действий антироссийской коалиции в период Крымской войны |
| Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы | Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860— 1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра II и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Характеристика внутренней политики Александра III в 1880— 1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ |
| Общественное движение во второй половине XIX века | Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации). Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения |
| Экономическое развитие во второй половине XIX века | Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы). Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XIX века, концу XIX века |
| Внешняя политика России во второй половине XIX века | Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877—1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских художников, посвященных этой войне) |
| Русская культура XIX века | Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе). Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов ХIХ века. Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века |
| **11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ** |
| Мир в начале ХХ века | Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале ХХ века. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала ХХ века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале ХХ века |
| Пробуждение Азии в начале ХХ века | Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии». Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале ХХ века; выявление особенностей отдельных стран. Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике |
| Россия на рубеже XIX—XX веков | Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале ХХ века. Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата). Систематизация материала о развитии экономики в начале ХХ века, выявление ее характерных черт |
| Революция 1905—1907 годов в России | Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905—1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия».Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами). Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции. Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905—1907 годов в своем регионе. Оценка итогов революции 1905—1907 годов |
| Россия в период столыпинских реформ | Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия» |
| Серебряный век русской культуры | Характеристика достижений российской культуры начала ХХ века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм». Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале ХХ века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов) |
| Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов | Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны |
| Первая мировая война и общество | Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах. Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использованием исторических источников, мемуаров). Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война — путь к революции?» |
| Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю | Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года. Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета. Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны—осени 1917 года |
| Октябрьская революция в России и ее последствия | Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории ХХ века (в форме учебной конференции, диспута) |
| Гражданская война в России | Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе. Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий |
| **12. Межвоенный период (1918-1939 гг.)** |
| Европа и США | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт». Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций). Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы. Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929— 1933 годов и его последствий. Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта |
| Недемократические режимы | Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм». Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии. Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий |
| Турция, Китай, Индия, Япония | Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии. Раскрытие особенностей освободительного движения 1920— 1930-х годов в Китае и Индии. Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии. Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии |
| Международные отношения | Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920—1930-е годы. Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920—1930-х годов |
| Культура в первой пол вине ХХ века | Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920—1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (в форме сообщений или презентаций, в ходе круглого стола). Сравнение развития западной и советской культуры в 1920— 1930-е годы, выявление черт их различия и сходства |
| Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР | Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР. Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутрипартийной борьбы в 1920—1930-е годы |
| Индустриализация и коллективизация в СССР | Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов.Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ». Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта) |
| Советское государство и общество в 1920—1930-е годы | Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы. Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти. Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий |
| Советская культура в 1920—1930-е годы | Систематизация информации о политике в области культуры в 1920—1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920— 1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презентаций, рефератов). Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положении религии в СССР. |
| 1. **ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА**
 |
| Накануне мировой войны | Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско- германских договоров 1939 года |
| Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане | Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны. Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллаборационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны. Характеристика значения битвы под Москвой |
| Второй период Второй мировой войны | Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.). Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики. Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.).Высказывание собственного суждения о причинах коллаборационизма в разных странах в годы войны. Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их исторического значения. Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с обращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произведениям литературы, кинофильмам и др.) |
| **14. СОРЕВНОВАНИЯ СОЦИАЛЬНЫХ СИСТЕМ. СОВРЕМЕННЫЙ МИР ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ ХХ — НАЧАЛЕ ХХI ВЕКА** |
| Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны» | Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков |
| Ведущие капиталистические страны | Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине ХХ — начале ХХI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий. Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине ХХ — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран). Представление обзора политической истории США во второй половине ХХ — начале XXI века. Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия. Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции |
| Страны Восточной Европы | Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века. Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация». Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце ХХ — начале ХХI века |
| Крушение колониальной системы | Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине ХХ — начале ХХI века. Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм» |
| Индия, Пакистан, Китай | Характеристика особенностей процесса национального освобождения и становления государственности в Индии и Пакистане.Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце ХХ — начале ХХI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран. Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов |
| Страны Латинской Америки | Сопоставление реформистского и революционного путей решения социально-экономических противоречий в странах Латинской Америки, высказывание суждений об их результативности. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «импортозамещающая индустриализация», «национализация», «хунта», «левый поворот». Характеристика крупнейших политических деятелей Латинской Америки второй половины ХХ — начала ХХI века |
| Международные отношения | Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины ХХ века. Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ) |
| Развитие культуры | Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры |
| **15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ. 1945—1991 ГОДЫ СССР В** |
| СССР в послевоенные годы | Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики. Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы» |
| СССР в 1950 — начале 1960-х годов | Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социальных проблем, реформ. Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с использованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения |
| СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов | Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 — начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта).Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И. Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события) |
| СССР в годы перестройки | Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверенитетов». Проведение поиска информации об изменениях в сфере экономики и общественной жизни в годы перестройки. Составление характеристики (политического портрета) М. С. Горбачева (с привлечением дополнительной литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения |
| Развитие советской культуры (1945—1991 годы) | Характеристика особенностей развития советской науки в разные периоды второй половины ХХ века. Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические открытия стран Запада и СССР в 1950—1970-е годы». Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики. Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960—1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей |
| **16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ ХХ—ХХI ВЕКОВ** |
| Россия в конце ХХ — начале ХХI века | Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально- экономических последствий приватизации в России.Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы. Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале ХХI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны. Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась России в ХХI веке. Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке. Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире |

Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка – 199 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 199 часов.

**форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет (4 семестр).

**Содержание общеобразовательного учебного предмета:**

|  |  |
| --- | --- |
| № темы | Наименование разделов и тем занятий |
| **II семестр** |
| 1 | Введение |
| 2 | Древнейшая стадия истории человечества |
| 3 | Цивилизации Древнего мира |
| 4 | Цивилизации Запада и Востока |
| 5 | От Древней Руси к Российскому государству |
| 6 | Россия в XVI – XVII вв.: от великого княжества к царству |
| 7 | Страны Запада и Востока в XVI – XVIII вв. |
| **III семестр** |
| 8 | Россия в конце XVII –XVIIIвв.: от царства к империи |
| 9 | Становление индустриальной цивилизации |
| 10 | Процесс модернизации в традиционных обществах Востока |
| **IV семестр** |
| 11 | Россия в XIXвеке. |
| 12 | От Новой истории к Новейшей. |
| 13 | Межвоенный период. |
| 14 | Вторая мировая война. |
| 15 | Соревнование социальных систем. Современный мир во второй половине XX – начале XXI века. |
| 16 | Апогей и кризис советской системы 1945-1991 гг. |
| 17 | Российская Федерация на рубеже ХХ – ХХI вв. |

**ОУП.06 Физическая культура**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных**:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

− сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологическойи профессиональной направленностью, не приятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

− потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

− приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

− формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

− готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

−способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

− способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

− формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

− принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

− умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

− патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

− способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

− готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

− освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

−формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

**предметных:**

− умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

− владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных судебной и производственной деятельностью;

− владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

− владение физическими упражнения мира зной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

− владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**для слепых и слабовидящих обучающихся:**

- сформированность приемов осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий;

-сформированность представлений о современных бытовых тифлотехнических средствах, приборах и их применении в повседневной жизни;

**для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:**

-овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;

-овладение доступными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

-овладение доступными физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

-овладение доступными техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ**

 **УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий**) |
| ***Теоретическая часть*** |
| **Ведение.** Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовкестудентов | Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний.Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО) |
| **1.** Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями | Демонстрация мотивации и стремления самостоятельным занятиям.Знание форм и содержания физических упражнений.Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек.Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены |
| **2.** Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки | Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля |
| **3.** Психофизиологические основы учебногои производственного труда. Средства физической культуры врегулировании работоспособности. | Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности.Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии.Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления.Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работ способности |
| **4.** Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. | Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности.Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования |
| ***Практическая часть*** |
|  Учебно-методические занятия | Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний.Овладение приемами массаж и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемам и неотложной доврачебной помощи.Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводнойИ производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности |
| ***Учебно-тренировочные занятия*** |
| **1.** Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции) , высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4\*100 м, 4\*400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши).Умение технически грамотно выполнять (на технику) : прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов.  |
| **2.** Гимнастика | Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения.Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики |
| **3.** Спортивные игры | Освоение основных игровых элементов.Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения.Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий быстрого принятия решений.Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта.Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации |
| **Виды спорта по выбору** | Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений |
| **1.**Ритмическая гимнастика | Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий |
| **2.** Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах | Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики.Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой.Заполнение дневника самоконтроля |
| **3.** Дыхательная гимнастика | Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы.Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой.Умение осуществлять самоконтроль. Участие в соревнованиях |
| **4.** Спортивная аэробика | Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике).Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях.Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах.Соблюдение техники безопасности |

Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:

максимальная учебная нагрузка – 171 час,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 171 час.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр)

Содержание общеобразовательного учебного предмета:

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
| 1 | Лекция  |
| 2 | Легкая атлетика |
| 3 | Гимнастика |
| 4 | П.П.Ф.П. |
| 5 | Баскетбол |
|  | **II семестр** |
| 1 | Волейбол  |
| 2 | Настольный теннис |
| 3 | Шейпинг |
| 4 | ППФП |
| 5 | Легкая атлетика |
| 6 | Теоретические сведения |
| **III семестр** |
| 1 | Лекция  |
| 2 | Легкая атлетика |
| 3 | Гимнастика |
| 4 | П.П.Ф.П. |
| 5 | Баскетбол |
| **IV семестр** |
| 1 | Волейбол  |
| 2 | Настольный теннис |
| 3 | Шейпинг |
| 4 | ППФП |
| 5 | Легкая атлетика |
| 6 | Теоретические сведения |

**ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

Освоение содержания **общеобразовательного учебного предмета** «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

• ***личностных*:**

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; готовность к служению Отечеству, его защите;

− формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

**•метапредметных :**

− овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

− овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

− формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

−приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

− развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

− формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

− развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:

принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

− формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

− развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

− освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

− приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

− формирование установки на здоровый образ жизни;

− развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**• предметных:**

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

− получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

− сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

− сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

− освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

− развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

− развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

− получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

− освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

− владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**Характеристика основных видов деятельности студентов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание****обучения** | **Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| **Введение** | Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по со- хранению биосферы и ее защите |
| **1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения** | Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья |
| **2. Государственная система обеспечения безопасности населения** | Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС. Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности |
| **3. Основы обороны государства и воинская обязанность** | Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России. Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести |
| **4. Основы медицинских знаний** | Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины |

**Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:**

максимальная учебная нагрузка – 72 часа,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 72 часа.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (2 семестр).

**Содержание общеобразовательного учебного предмета:**

|  |  |
| --- | --- |
| № темы | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **1 семестр** |
| 1. | Введение. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья |
| 2. | Государственная система обеспечения безопасности населения |
| **2семестр** |
| 3. | Основы обороны государства и воинская обязанность. |
| 4. | Основы медицинских знаний. |

**ОУП.08. Астрономия**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* **личностных:**

-чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки

-умение использовать достижения современной науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

-умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;

-умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

-умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

* **метапредметных:**

-использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

-использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

-умение использовать различные источники для получения информации, оценивать ее достоверность;

-умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

-умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

* **предметных:**

-формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

-владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;

-владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

-формирование умения решать задачи;

 -формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

**Характеристика основных видов деятельности студентов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения**  | **Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| **Предмет астрономии** | Воспроизведение сведений по истории развития астрономии, о ее связях с физикой и математикой; Использование полученных ранее знаний для объяснения устройства и принципа работы телескопа. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Методы астрономических исследований; спектральный анализ. Практическое применение астрономических исследований. |
| **Основы практической астрономии** | Воспроизведение определений терминов и понятий (созвездие, высота и кульминация звезд и Солнца, эклиптика, местное, поясное, летнее и зимнее время); Объяснение необходимости введения високосных лет и нового календарного стиля; Объяснение наблюдаемых невооруженным глазом движения звезд и Солнца на различных географических широтах, движение и фазы Луны, причины затмений Луны и Солнца;  |
| **Законы движения небесных тел** | Вычисление расстояние до планет по горизонтальному параллаксу, а их размеры — по угловым размерам и расстоянию; Формулирование законов Кеплера, определение массы планет на основе третьего (уточненного) закона Кеплера |
| **Солнечная система** | Формулирование и обосновывание основных положений современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака; Определение и различение понятий (Солнечная система, планета, ее спутники, планеты земной группы, планеты-гиганты, кольца планет, малые тела, астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды, метеоры, болиды, метеориты); Описание природы Луны и объяснение причины ее отличия от Земли;Перечисление существенных различий природы двух групп планет и объяснение причины их возникновения; Сравнение Меркурия, Венеры и Марса с Землей по рельефу поверхности и составу атмосфер, указание следов эволюционных изменений природы этих планет; Объяснение механизма парникового эффекта и его значение для формирования и сохранения уникальной природы Земли; Описание характерных особенностей природы планет-гигантов, их спутников и колец; Характеристика природы малых тел Солнечной системы и объяснение причины их значительных различий; Описание явлений метеора и болида, объяснение процессов, которые происходят при движении тел, влетающих в атмосферу планеты с космической скоростью; Объяснение сущности астероидно-кометной опасности, возможности и способы ее предотвращения. |
| **Методы астрономических исследований** | Использование методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получение астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа. Изучение эффекта Доплера. Применение эффекта Доплера. Применение принципа Доплера для объяснения «красного смещения». Принцип действия оптического телескопа. Законы Стефана- Больцмана и Вина. Эффект Доплера. |
| **Звезды** | Определение и различие понятий (звезда, модель звезды, светимость, парсек, световой год); Характеристика физического состояния вещества Солнца и звезд и источников их энергии; Описание внутреннего строения Солнца и способы передачи энергии из центра к поверхности; Объяснение механизма возникновения на Солнце грануляции и пятен; Описание наблюдаемых проявлений солнечной активности и их влияние на Землю;Вычисление расстояние до звезд по годичному параллаксу; Называние основных отличительных особенностей звезд различных последовательностей на диаграмме «спектр — светимость»; Сравнение модели различных типов звезд с моделью Солнца; Объяснение причин изменения светимости переменных звезд; Описание механизма вспышек новых и сверхновых; Оценивание времени существования звезд в зависимости от их массы; Описание этапов формирования и эволюции звезды; Характеристика физических особенностей объектов, возникающих на конечной стадии эволюции звезд: белых карликов, нейтронных звезд и черных дыр. |
| **Наша Галактика - Млечный Путь** | Характеристика основных параметров Галактики (размеры, состав, структура и кинематика); Нахождение расстояния до звездных скоплений и галактик по цефеидам на основе зависимости «период — светимость». |
| **Галактики. Строение и эволюция Вселенной** | Объяснение смысла понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение); Сравнение выводов А.Эйнштейна и А. А.Фридмана относительно модели Вселенной; Обоснование справедливости модели Фридмана результатами наблюдений «красного смещения» в спектрах галактик; Формулирование закона Хаббла; Определение расстояние до галактик на основе закона Хаббла; по светимости сверхновых; Оценивание возраста Вселенной на основе постоянной Хаббла; Интерпретация обнаружения реликтового излучения как свидетельство в пользу гипотезы горячей Вселенной; Классификация основных периодов эволюции Вселенной с момента начала ее расширения — Большого взрыва; Интерпретация современных данных об ускорении расширения Вселенной как результата действия антитяготения «темной энергии» — вида материи, природа которой еще неизвестна. |

**Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:**

максимальная учебная нагрузка – 39 часов,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 39 часов.

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр).

**Содержание общеобразовательного учебного предмета:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **IV семестр** |
| 1 | Предмет астрономии |
| 2 | Основы практической астрономии |
| 3 | Законы движения небесных тел |
| 4 | Солнечная система |
| 5 | Методы астрономических исследований |
| 6 | Звезды |
| 7 | Наша Галактика – Млечный Путь |
| 8 | Галактики. Строение и эволюция Вселенной |

**УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ**

**ОУП.09 Право**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Право» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* личностных:
* воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, ува­жение государственных символов (герба, флага, гимна);
* формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гумани­стические и демократические ценности;
* сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствую­щего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
* готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
* готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотруд­ничать для достижения поставленных целей;
* нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
* готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;
* метапредметных:
* выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных ме­тодов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стра­тегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осозна­ния совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
* предметных:
* сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
* владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законно­сти, правоотношениях;
* владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
* сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
* сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
* сформированность основ правового мышления;
* сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
* понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основ­ных юридических профессий;
* сформированность умений применять правовые знания для оценивания кон­кретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
* сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Право» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• ***личностных*:**

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

*для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

* владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;
* умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;
* способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;
* способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

*для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

* формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;
* знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

• ***метапредметных*:**

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

* владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

*для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

* способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
* овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
* овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
* овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;
* овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;
* овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;
* способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;
* способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| **Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества** | Понимание значения правовых знаний и умений для человека.Уважительное отношение к праву и иным социальным регуляторам поведения; выбор необходимой модели правомерного поведения в конкретной ситуации.Умение характеризовать систему юридических наук. Умение давать определения праву и характеризовать основные теории его понимания, уметь отстаивать собственную точку зрения о поведении личности.Умение вычленять структуру нормы права, понимание механизма правового регулирования |
| **Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы** | Умение давать определение системе права и понимать взаимосвязь его структурных компонентов.Умение анализировать правовые нормы с позиции их классификации, различать институты права, отрасли права. Умение определять методы правового регулирования конкретных отношений.Владение знаниями особенностей законодательного процесса в России.Обладание навыками социально-активного правомерного поведения.Умение прочитать нормативный правовой акт с опорой на правовые знания.Понимание сущности действия норм права во времени, пространстве и по кругу лиц.Владение информацией о систематизации нормативных правовых актов |
| **Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности** | Умение определять структуру правоотношения, характеризовать его элементы.Умение решать правовые задачи по определению объема прав и обязанностей участников правоотношений. Уважительное отношение к правам и обязанностям участников правоотношений.Владение навыками правомерного поведения в обществе, наличие высокого уровня правовой информированности, уважительное отношение к праву и мотивация на правомерное поведение в любых жизненных ситуациях.Понимание основных принципов юридической ответственности.Распознавание функций юридической ответственности, использование принципов юридической ответственности в решении правовых вопросов.Знание обстоятельств, исключающих преступность деяния |
| **Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации** | Умение характеризовать сущность государства, определять его функции.Умение характеризовать форму государства и ее элементы. Умение различать монархию и республику как формы правления.Умение определять государственное устройство и политический режим.Владение информацией о главе государства, умение характеризовать законодательную, исполнительную и судебную власть.Знание принципов местного самоуправления.Умение использовать в повседневной жизни основные конституционные нормы, уважительно относиться к Основному Закону государства и знать порядок приобретения и прекращения российского гражданства, правовой статус человека в демократическом правовом государстве, в том числе умение защищать свои личные права, политические права и свободы, социальные, экономические и культурные права. Умение исполнять обязанности гражданина.Знание правил участия в референдуме, выборах Президента Российской Федерации |
| **Правосудие и правоохранительные органы** | Знание особенностей функционирования судов Российской Федерации, умение обращаться за защитой нарушенных прав и восстановлением справедливости в суды различных инстанций РФ, составлять необходимые исковые и иные заявления, оказывать элементарную консультационную поддержку лицам, нуждающимся в правовой защите.Умение выстраивать грамотные взаимоотношения с представителями правоохранительных органов страны, уважение и поддержка правопорядка, соблюдение законов, нетерпимость к антиобщественным поступкам, нарушающим законность и незыблемые основы конституционного строя государства; уважение прав и законных интересов всех лиц, проживающих на территории страны |
| **Гражданское право** | Умение отличать гражданские правоотношения от иных отношений, характеризовать источники гражданского права. Умение характеризовать физическое лицо как субъект права; отличать юридические лица как субъекты права: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственный кооператив (артель), унитарное предприятие. Умение заключать договор, владея знаниями о порядке его заключения, изменения и расторжения.Умение характеризовать отдельные виды обязательств. Умение использовать в реальной жизни право собственности. Умение защищать интеллектуальную собственность и авторское право.Умение осуществлять защиту чести, достоинства и деловой репутации |
| **Защита прав потребителей** | Умение разбираться в сущности нормативных актов и норм, регулирующих взаимоотношения потребителей и продавцов, изготовителей, а также лиц, оказывающих те или иные услуги.Умение формулировать права и обязанности потребителей, защищать права потребителей |
| **Правовое регулирование образовательной деятельности** | Умение выстраивать успешную образовательную траекторию в жизни с опорой на склонности, желания и интересы. Умение разбираться в видовом разнообразии образовательных организаций, уровнях получения образования в высшей школе.Знание и соблюдение прав и обязанностей участников образовательного процесса, умение реализовать и защищать свои права в сфере образования |
| **Семейное право и наследственное право** | Знание порядка заключения и расторжения брака. Понимание важности института семьи для жизни человека, уважительное отношение к близким людям, оказание всемерной поддержки и помощи при решении различных жизненных ситуаций.Умение защищать имущественные и личные неимущественные права супругов.Умение объяснять договорный режим имущества супругов, оказывать помощь в составлении брачных контрактов. Умение предотвратить, а при необходимости решить конфликты родителей и детей; знание порядка выплаты алиментов в семейных отношениях.Умение защищать интересы детей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей.Умение составлять завещание с соблюдением правил наследственного права, разбираться в различиях наследования по закону и наследования по завещанию |
| **Трудовое право** | Умение излагать актуальные проблемы занятости и безработицы в стране.Умение излагать актуальные проблемы правового регулирования своей будущей профессиональной деятельности, обладание компетентностью при поиске работы, трудоустройстве.Умение соблюдать порядок взаимоотношений работников и работодателей.Умение защищать свои трудовые права, знание порядка и условий расторжения трудового договора.Умение использовать льготы, гарантии и компенсации, предусмотренные трудовым законодательством для молодежи |
| **Административное право и административный процесс** | Умение отличить административные отношения от иных правоотношений.Знание сущности административной ответственности и мер административного наказания. Знакомство с правилами порядка производства по делам об административных правонарушениях |
| **Уголовное право и уголовный процесс** | Знание принципов уголовного права и действия уголовного закона.Умение квалифицировать преступления, знание мер уголовной ответственности и наказания.Умение участвовать в уголовном процессе со стороны защиты и со стороны обвинения.Умение характеризовать особенности уголовного процесса по делам несовершеннолетних.Обладание навыками защиты от преступления.Умение реализовать права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля |
| **Международное право как основа взаимоотношений государств мира** | Умение характеризовать международную защиту прав человека в условиях мирного и военного времени.Умение разбираться в деятельности правозащитных организаций, обращаться в Европейский суд по правам человека.Знание принципов и особенностей международной защиты прав детей.Осознание международно-правовой ответственности, уважительное отношение к правам людей всего мира.Знание основных правил международного гуманитарного права и прав человека |

**Учебная нагрузка** **общеобразовательного учебного предмета:**

максимальная учебная нагрузка – 252 часа,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 234 часа.

**форма промежуточной аттестации:**

экзамен (3 семестр).

**Содержание общеобразовательного учебного предмета:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **I семестр** |
|  | Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и обще­ства |
|  | Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы |
|  | Правоотношения, правовая культура и пра­вовое поведение личности |
|  | Государство и право. Основы конституцион­ного права Российской Федерации |
|  | Правосудие и правоохранительные органы |
|  | **II семестр** |
|  | Гражданское право. Организация предпри­нимательства в России |
|  | Защита прав потребителей |
|  | Правовое регулирование образовательной деятельности |
|  | Семейное право и наследственное право |
|  | Трудовое право |
|  | **III семестр** |
|  | Уголовное право и уголовный процесс |
|  | Международное право как основа взаимоот­ношений государств мира |

**ОУП.10 Экономика**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Экономика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

− формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

Личностные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки; умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

• **метапредметных:**

− овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

− овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

− формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

− генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

Метапредметные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутентического спектра:

способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

• **предметных:**

− сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

− понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

− сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

− владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

− сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

− умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

− способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

− понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

**Характеристика основных видов деятельности студентов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| Введение | Обоснование актуальности изучения экономики как со-ставной части общественных наук.Формулирование целей и задач учебной дисциплины, раскрытие ее связи с другими учебными предметами и практикой рыночной экономики |
| **1. ЭКОНОМИКА И ЭКОНОМИЧЕСКАЯ НАУКА** |
| 1.1. Потребности человекаи ограниченность ресурсов | Формулирование основных экономических понятий «потребности человека» и «ограниченность ресурсов».Раскрытие понятия экономики, предмет экономическойнауки, определение связей понятий «потребление», «производство», «распределение».Характеристика потребностей человека, рынков труда,капиталов и ресурсов |
| 1.2. Факторы производства.Прибыль и рентабельность | Освещение сущности концепции факторов производства,различие понятий ренты и заработной платы.Обоснование значения предпринимательства и финансово-хозяйственной деятельности.Умение отличать предпринимательскую деятельность откоммерческой.Произведение расчета прибыли, понимание методов анализа прибыли, рентабельности (продукции, капитала и др.) |
| 1.3. Выбор и альтернативнаястоимость | Раскрытие понятия зависимости потребности покупателяна рынке от цены на этот продукт.Определение факторов, влияющих на формирование цены на рынке.Изучение материала, построение кривой спроса с использованием материалов из сборника задач по экономике |
| 1.4. Типы экономическихсистем | Изучение различий элементов экономических систем.Выявление характерных черт постиндустриальногообщества ХХ века и новых экономических особенностейХХI века информатизации в разных сферах общества.Раскрытие традиционной и административно-команднойэкономических систем |
| 1.5. Собственностьи конкуренция | Изучение понятия «собственность», виды собственностив различных странах.Изучение различия государственной, муниципальнойи частной собственности.Изучение форм: чистой конкуренции, чистой монополии,монополистической конкуренции, олигополии |
| 1.6. Экономическая свобода.Значение специализациии обмена | Изучение этапов становления рыночной экономики.Изучение вопроса о развитии предпринимательствав условиях рыночной экономики. Изучение роли государства, в том числе в обеспечении равновесия в обществе |
| **2. СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ** |
|  | Изучение семейного бюджета, групп денежных доходовсемьи, влияния семейного бюджета на этические нормыи нравственные ценности отдельных людей |
| **3. ТОВАР И ЕГО СТОИМОСТЬ** |
|  | Изучение понятия стоимости товара в теории трудовойстоимости, предельной полезности, соотношения предельной полезности и издержек производства |
| **4. РЫНОЧНАЯ ЭКОНОМИКА** |
| 4.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры | Изучение влияния уровня спроса цены товара или услуги. Изучение ключевых характеристик товара: качества,технических характеристик, гарантий, возможности при-обретения в кредит, стиля, дизайна, послепродажного обслуживания и полезных свойств товара.Раскрытие структуры доходов потребителей, расчетаспроса на товар |
| 4.2. Экономика предприятия.Организационно-правовыеформы | Изучение определения предприятия и их классификации.Раскрытие понятия «организационное единство». Сопоставление понятий «предприятие» и «юридическое лицо».Изучение схемы организационно-правовых форм пред-приятий, характеристика каждой из них |
| 4.3. Организация производства | Изучение классификатора производственных процессов.Раскрытие различия простых, синтетических и аналитических производственных процессов.Формулировка цели составления маршрутной технологи-ческой карты.Изучение понятий: «производственный цикл», «поточноепроизводство»; «партионный метод»; «единичный методорганизации производства»; «ремонты»; «инструментальное и транспортное хозяйство» |
| 4.4. Производственные затраты. Бюджет затрат | Усвоение понятия затрат и расходов в коммерческих организациях.Изучение структуры производственных расходов: прямых и косвенных.Изучение понятия себестоимости и калькулирования —двух основных подходов к определению затрат.Изучение состава и содержания бюджета затрат коммерческого предприятия.Характеристика особенностей нормативного, позаказного, попередельного и попроцессного методов учета затрат.Проведение анализа плановой сметы или бюджета производства и продажи продукции предприятия |
| **5. ТРУД И ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА** |
| 5.1. Рынок труда. Заработнаяплата и мотивация труда | Изучение понятия рынка труда. Отличие двух основныхспособов купли-продажи рабочей силы: индивидуальноготрудового контракта и коллективных соглашений (договоров).Изучение факторов формирования рынка труда: заработной платы, престижа профессии и удовлетворения, тяжести и сложности труда, потребности в свободном времени.Изучение понятий: «цена рабочей силы», «заработнаяплата», «основные формы оплаты труда» |
| 5.2. Безработица. Политикагосударствав области занятости | Изучение понятия «безработица»: добровольная и вынужденная, полная и частичная. Характеристика понятий: «явная», «скрытая», «фрикционная», «структурная», «циклическая», «застойная», «естественная» безработица.Изучение основных причин безработицы, социальных по-следствий и вопросов трудоустройства безработных |
| 5.3. Наемный труди профессиональные союзы | Изучение характеристики категорий экономически активного населения в разных странах, целей созданияпрофсоюзов |
| **6. ДЕНЬГИ И БАНКИ** |
| 6.1. Деньги и их роль в экономике | Изучение определения денег: как ценности; эталона об-мена; натуральных и символических; мер стоимости.Характеристика роли денег, связи денег и масштаба цен,мировых денег.Изучение видов денег |
| 6.2. Банковская система | Характеристика структуры банковской системы РФ, деятельности банков и их роли в экономике страны.Изучение поддержки стабильности и динамичности банков.Изучение основных банковских операций и сделок,исключительной роли Центрального банка РФ, его задачи функций |
| 6.4. Инфляция и ее социальные последствия | Изучение экономических и социальных последствий инфляций, отличия и взаимосвязи инфляции спроса и издержек. Расчет изменения силы инфляционных процессов.Характеристика видов инфляций |
| **7. ГОСУДАРСТВО И ЭКОНОМИКА** |
| 7.1. Роль государства в развитии экономики | Изучение необходимости государственного регулированияэкономики, функций правительства США в XVIII веке,сформулированных А. Смитом.Изучение методов государственного регулирования экономики |
| 7.2. Налогии налогообложение | Изучение основных этапов возникновения налоговой системы в мире.Раскрытие становления налоговой системы в России.Характеристика реформ налоговых систем в различныхстранах, общих принципов налогообложения.Изучение налогового законодательства, твердых, пропорциональных, прогрессивных и регрессивных ставок, способов взимания налогов.Изучение функций и видов налогов |
| 7.3. Государственный бюджет. Дефицит и профицитбюджета | Формулировка целей создания государственного бюджета. Изучение экономической сущности понятий «дефицит» и «профицит бюджета».Изучение возможных причин бюджетного дефицита, основных факторов, обеспечивающих сбалансированный бюджет |
| 7.4. Показатели экономического роста. Экономическиециклы | Определение понятия «национальный продукт».Характеристика разницы между ВВП и ВНП.Формулировка конечной цели экономического роста.Исследование причин кризисных явлений.Раскрытие сути цикличности в экономике |
| 7.5. Основы денежно-кредитной политики государства | Раскрытие определения денежно-кредитной политики.Изучение инструментов денежно-кредитной политики,используемых центральными банками различных стран.Изучение сущности резервов кредитных организацийв ЦБ РФ |
| **8. МЕЖДУНАРОДНАЯ ЭКОНОМИКА** |
| 8.1. Международная торгов-ля — индикатор интеграциинациональных экономик | Изучение понятия «международная торговля», факторов;определяющих производственные различия национальных экономик.Раскрытие понятия «индикатор интеграции национальных экономик»Изучение понятия «Всемирная торговая организация»(ВТО), принципов построения торговой системы ВТО |
| 8.2. Валюта. Обменные курсывалют | Изучение основных принципов валютного регулированияи валютного контроля в РФ.Изучение понятия «валютный курс»; факторов, влияющих на валютный курс.Изучение понятия «валютный паритет», особенностейрегулирования валютного курса |
| 8.3. Глобализация мировойэкономики | Изучение процесса глобализации мировой экономики;сущности глобализации мирового экономического со-общества |
| 8.4. Особенности современнойэкономики России | Изучение признаков экономического роста России.Формулирование роли Российской Федерации в мировомхозяйстве.Изучение факторов, способствующих росту стабилизационного фонда и резервов страны |

**Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:**

максимальная учебная нагрузка – 506 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 488 часа,

консультации – 2 часа,

промежуточная аттестация- 16 часов

**форма промежуточной аттестации:**

Экзамен (3 семестр).

**Содержание общеобразовательного учебного предмета.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **1 семестр** |
|  | Введение в дисциплину «Экономика |
| 1. | Экономика и экономическая наука |
| 1.1 | Экономические потребности, блага и ресурсы |
| 1.2 | Факторы производства |
| 1.3 | Выбор и альтернативная стоимость |
| 1.4. | Экономические системы и их сущность |
| 1.5. | Экономические отношения, собственность и конкуренция |
| 2. | Семейный бюджет |
| 2.1. | Семейный бюджет |
| 2.2. | Потребление, сбережение, инвестиции |
| 3. | Товар и его стоимость |
| 3.1 | Товар как экономическая категория |
| 4. | Рыночная экономика |
| 4.1 | Рыночный механизм |
| 4.2. | Рыночное равновесие |
| 4.3. | Экономика предприятия: цели, организационные формы |
|  | **2 семестр** |
| 4.4. | Организация производства |
| 4.5. | Производственные затраты. Бюджет затрат |
| 5. | Труд и заработная плата |
| 5.1 | Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда |
| 5.2 | Безработица. Политика государства в области занятости |
| 5.3 | Наемный труд и профессиональные союзы |
| 6. | Деньги и банки |
| 6.1 | Деньги и их роль в экономике |
| 6.2 | Банковская система |
| 6.3 | Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок |
| 6.4 | Инфляция и ее социально-экономические последствия |
| 7. | Государство и экономика |
| 7.1 | Роль государства в развитии экономики |
|  | **3 семестр** |
| 7.2 | Налоги и налогообложение |
| 7.3 | Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета |
| 7.4 | Показатели экономического роста. Экономические циклы |
| 7.5 | Основы денежно-кредитной политики государства |
| 8. | Международная экономика |
| 8.1 | Международная торговля- индикаторы интеграции национальных экономик |
| 8.2 | Валюта. Обменные курсы валют |
| 8.3 | Глобализация мировой экономики |
| 8.4 | Особенности современной экономики России |

**ОУП.11 Родная литература**

Освоение содержания общеобразовательного учебного предмета «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

9) овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

11) для слепых, слабовидящих обучающихся:

сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;

12) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

13) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов***:

* ***личностных:***

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

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

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

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

- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание − чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

Личностные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;

умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.".

* ***метапредметных:***

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, − подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать − ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

Метапредметные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.".

* ***предметных:***

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**СТУДЕНТОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| Введение | Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение |
| Родная литература как явление словесного искусства. | Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подго­товка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание |
| Общая характеристика культуры Руси ХI – Х II веков. Художественные принципы древнерусской литературы. | Аудирование; конспектирование; чтение; комментиро­ванное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание |
| Литература русского Просвещения 18 века. | Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре |
| Литература 19 века. | Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в груп­пах по подготовке ответов на проблемные вопросы; про­ектная и учебно-исследовательская работа |
| Своеобразие литературы родного края. | Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом |

**Учебная нагрузка общеобразовательного учебного предмета:**

Максимальная учебная нагрузка -78 часов,

в том числе – обязательная, аудиторная учебная нагрузка -78 часов.

**Форма промежуточной аттестации**: дифференцированный зачет (4 семестр)

 **Содержание общеобразовательного учебного предмета:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **III семестр** |
| 1 | Введение  |
| 2 | Родная литература как явление словесного искусства.  |
| 3 | Общая характеристика культуры Руси 11-12 веков. |
| 4 | Литература русского Просвещения 18 века.  |
|  |  **IV семестр** |
| 5 | Литература ХIХ века. |
| 6 | Своеобразие литературы родного края. |
| 7 | Поэтическое общество «Звуки Лиры» |

**ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ОО**

**УД.02 Основы проектной деятельности**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»

обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

 • **личностных**:

- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области проектной деятельности;

- объективное осознание значимости компетенций в области проектной деятельности для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области проектирования для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя знания с использованием для этого доступных источников информации;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области проектной деятельности;

- формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;

 − развитие логического и критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; − воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;

− формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;

 − развитие интереса к творчеству;

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

- способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

 *для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;

- умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

- способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

 *для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

-формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

- знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов;

 • **метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон проектной деятельности;

- применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон проектной деятельности, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение определять цели и задачи проектной деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

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

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

- владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

 *для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

- способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

- овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

- овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

- овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

- овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

- овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

- способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

- способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников;

 **• предметных**:

- сформированность представлений о возможностях и перспективах современной проектной деятельности;

- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области развития метода проектов, повлиявших на развитие различных сфер деятельности человека;

- сформированность умения применять знания в области проектирования для объяснения окружающих явлений, развития общества, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

- владение приемами наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

- владение понятийным аппаратом проектной деятельности, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях вопросам в области естественных и гуманитарных наук, а также профессиональной деятельности; использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим информацию как научного, так и бытового характера;

- сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей;

- овладение (сформированность представлений) правилами записи текста материалов проекта рельефно-точечной системы обозначений JL Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

**Характеристика основных видов деятельности студентов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание обучения** | **Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| Введение. Содержание дисциплины и её связь с другими дисциплинами, роль и место в подготовке студента к профессиональной деятельности. Типы и виды проектов. | Раскрытие понятия «индивидуальный учебный проект»Характеристика типов и видов проектов. |
| Последовательность выполнения проекта. | Установление последовательности работы над проектом. Определение временных рамок работы над проектом. |
| Выбор и формулирование темы, постановка целей, определение гипотезы. | Формулирование темы проектной и исследовательской работы,доказательство её актуальности; выделение объекта и предмета исследования; выдвижение гипотезы исследования; формулирование целей и задач исследования в соответствии с темой.Составление плана исследования.  |
| Методы работы с источниками информации. | Работа с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотное их цитирование, оформление библиографических ссылок, составление библиографического списка по проблеме. |
| Информационные ресурсы. Отработка методов поиска информации. | Классификация информационных ресурсов. Изучение особенностей работы с различными информационными ресурсами. Изучение методов работы с различными информационными ресурсами. Правила информационной безопасности при работе в сети Интернет. |
| Основы проектирования. Контрольная работа. | Использование в учебной и профессиональной деятельностиНавыков поиска и обработки информации.  |
| Общие требования к оформлению текста. | Структуризация и правила оформления проектной и исследовательской работы. |
| Общие требования к оформлению презентации PowerPoint. | Структуризация и правила оформления презентационного материала. |
| Правила написания тезисов к защите проекта. Правила публичного выступления. | Формулирование тезисов к публичной защите проекта/учебно-исследовательской работы. Оформление проекта/учебно-исследовательской работы. Освоение правил публичного выступления. Защита проекта/учебно-исследовательской работы. |

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 32 часа,

в том числе - обязательная аудиторная учебная нагрузка – 20 часов

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (4 семестр)

 **Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ темы** | Наименование разделов и тем занятий |
| **IVсеместр** |
| **Тема 1.1 Проект, как один из видов самостоятельной деятельности студента.** |
| 1 | Введение. Содержание дисциплины и её связь с другими дисциплинами, роль и место в подготовке студента к профессиональной деятельности. |
| 2 | Типы и виды проектов. |
| 3 | Последовательность выполнения проекта. |
| 4 | Выбор и формулирование темы, постановка целей, определение гипотезы. |
| 5 | Методы работы с источниками информации. |
| 6 | Информационные ресурсы. Отработка методов поиска информации. |
| 7 | Основы проектирования. Контрольная работа. |
| **Тема 2.1. Структура, правила оформления и презентация учебного проекта.** |
| 8 | Общие требования к оформлению текста. |
| 9 | Общие требования к оформлению презентации PowerPoint. |
| 10 | Правила написания тезисов к защите проекта. Правила публичного выступления. |

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

**ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

В результате освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен:

**уметь:**

|  |
| --- |
| * соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* определять источники микробиологического загрязнения;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
 |
| * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
 |
| * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* загрязнения
 |
| * проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
 |
| * рассчитывать энергетическую ценность блюд;
 |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
 |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 |
| Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы |
| Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |
| Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |
| Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**знать:**

|  |
| --- |
| * основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов,
* микробиология основных пищевых продуктов;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
 |
|
|
|
| * пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
* методики составления рационов питания
 |
|
|
| Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение дисциплины способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 36 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 34 часа,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (2 семестр).

**Содержание дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **IIсеместр** |
| **Раздел 1** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** |
| Тема 1.1 | Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве |
| Тема 1.2 | Основные пищевые инфекции и пищевые отравления |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** |
| Тема 2.1 | Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания |
| Тема 2.2 | Пищеварение и усвояемость пищи |
| Тема 2.3 | Обмен веществ и энергии |
| Тема 2.4 | Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения |
| **Раздел 3** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** |
| Тема 3.1 | Личная и производственная гигиена |
|  Тема 3.2 | Санитарно-гигиенические требования к помещениям |
| Тема 3.3 | Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов |
| Тема 3.4 | Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов |

**ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров**

В результате освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен:

**уметь:**

|  |
| --- |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;осуществлять контроль хранения и расхода продуктов |
| Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы |
| Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |
| Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |
| Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**знать:**

|  |
| --- |
| ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;виды складских помещений и требования к ним;правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

.

Изучение дисциплины способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 36 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 34 часа,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (2 семестр).

**Содержание дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **II семестр** |
| **Раздел 1.** | **Общая часть товароведения** |
| **Тема 1.** | **Общие сведения о пищевых продуктах** |
| 1.1  | Введение |
| 1.2 | Химический состав пищевых продуктов |
| 1.3 | Классификация и качество продовольственных товаров |
| **Тема 2.** | **Товароведная характеристика продовольственных товаров** |
| 2.1 | Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| 2.2 | Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов |
| 2.3 | Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов |
| 2.4 | Товароведная характеристика молока и молочных продуктов |
| 2.5 | Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров |
| 2.6 | Товароведная характеристика зерновых товаров |
| 2.7 | Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров |

**ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места**

В результате освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен:

**уметь:**

|  |
| --- |
| организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации |
| Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы |
| Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |
| Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |
| Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**знать:**

|  |
| --- |
| классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания |
| Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение дисциплины способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 36 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 34 часа,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (2 семестр).

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
| **1.** | Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания |
| 2. | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |

**ОП.4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

В результате освоения дисциплины обучающийся ***должен уметь:***

|  |
| --- |
| проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. |
| Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы |
| Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |
| Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  |
| Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |
| Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиПрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиОформлять бизнес-планРассчитывать размеры выплат по кредитам |

В результате освоения дисциплины обучающийся ***должен знать:***

|  |
| --- |
| принципы рыночной экономики;организационно-правовые формы организаций;основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;способы ресурсосбережения в организации;понятие, виды предпринимательства;виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;формы и системы оплаты труда;механизм формирования заработной платы;виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| Основы предпринимательской деятельностиОсновы финансовой грамотностиПравила разработки бизнес-плановПорядок выстраивания презентацииВиды кредитных банковских продуктов  |

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 36 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 34 часа

**форма промежуточной аттестации:**

***дифференцированный зачет*** (5 семестр)

**Содержание дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
| 1 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| 2 | Основы трудового права и формы оплаты труда |

**ОП.5 Основы калькуляции и учета**

В результате освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен:

**уметь:**

|  |
| --- |
| -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;-составлять товарный отчет за день;-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам. |
| Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы |
| Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |
| Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  |
| Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |
| Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**знать:**

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

- задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-элементы бухгалтерского учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета

- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;

- источники поступления продуктов и тары;

-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

реализованных и отпущенных това­ров;

|  |
| --- |
| -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение дисциплины способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 32 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 30 часов,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (5 семестр)

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **V семестр** |
| 1. | Общая характеристика бухгалтерского учета |
| 2. | Ценообразование в общественном питании |
| 3. | Материальная ответственность. Инвентаризация. |
| 4. | Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания |
| 5. | Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания |
| 6. | Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций |

**ОП.6 Охрана труда**

В результате освоения учебной дисциплины «Охрана труда» обучающийся должен:

**уметь:**

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

|  |
| --- |
| Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы |
| Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии |
| Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |
| Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**знать:**

|  |
| --- |
| -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |
| Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение дисциплины способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 36 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 34 часа,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (1 семестр).

**Содержание дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **1семестр** |
| 1 | Законодательство в области охраны труда |
| 2 | Обеспечение охраны труда |
| 3 | Организация охраны труда в организациях, на предприятиях |
| 4 | Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы |
| 5 | Производственный травматизм и профессиональныезаболевания |
| 6 | Электробезопасность и пожарная безопасность |
| 7 | Пожарнаябезопасность |
| 8 | Требования безопасности к производственному оборудованию |

**ОП.7 Иностранный язык**

В результате освоения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь**:

-

|  |
| --- |
| *Общие умения*использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;*Диалогическая речь*участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;осуществлять запрос и обобщение информации;обращаться за разъяснениями;выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; *Монологическая речь*делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;кратко передавать содержание полученной информации;в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.*Письменная речь*небольшой рассказ (эссе);заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.*Аудирование*понимать:основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.отделять главную информацию от второстепенной;выявлять наиболее значимые факты;определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.*Чтение*извлекать необходимую, интересующую информацию;отделять главную информацию от второстепенной;использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. |
| Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска |
| Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы |
| Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение |
| Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

 **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

|  |
| --- |
| профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;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.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.Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect; |
| Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общими компетенциями:**

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение дисциплины способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 76 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 68 часов,

самостоятельная работа – 8 часов,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (8 семестр).

**Содержание дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| Номер темы/раздела | Наименование разделов и тем занятий |
|  | **3 курс** |
|  | **V семестр** |
|  | Продукты питания и способы кулинарной обработки |
|  | Типы предприятий общественного питания и работа персонала |
|  | **VI семестр** |
|  | Составление меню. Названия блюд |
|  | Кухня. Производственные помещения и оборудование |
|  | Кухонная, сервировочная и барная посуда |
|  | **IV курс** |
|  | **VIIсеместр** |
|  | Обслуживание посетителей в ресторане |
|  | Система закупок и хранения продуктов |
|  | Организация работы официанта и бармена |
|  | **VIIIсеместр** |
|  | Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд |

**ОП.8 Безопасность жизнедеятельности**

В результате освоения учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности обучающийся должен:

**уметь:**

 - 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 массовогопоражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- 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 профессиональнойдеятельности 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 вдобровольном порядке;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 36 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 34 часа,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (6 семестр).

**Содержание дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **6семестр** |
| 1 | Среда обитания современного человека |
| 2 | Чрезвычайные ситуации мирного времени. |
| 3 | Чрезвычайные ситуации военного времени |
| 4 | Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций. |
| 5 | Основы первой помощи. |

**ОП.9 Физическая культура**

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

**уметь:**

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

применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.

**знать:**

роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни;

условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;

средства профилактики перенапряжения

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 76 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 68 часов,

самостоятельная работа – 8часов

**форма промежуточной аттестации:**

 Промежуточная аттестация в форме: зачета (5,6,7 семестр):

Дифференцированный зачет (8 семестр).

**Содержание дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
| 1 | Легкая атлетика |
| 2 | Гимнастика |
| 3 | Баскетбол |
| 3.1 | Волейбол |
| 3.2 | Настольный теннис |
| 3.3 | Шейпинг |
| 4 | ППФП |
| 5 | Самостоятельная подготовка |

**ОП.10 Рисование и лепка**

В результате освоения учебной дисциплины Рисование и лепка обучающийся должен:

**уметь:**

У1- выполнять упражнения по рисованию;

У2- рисовать различного вида орнамент;

У3- рисовать с натуры предметы геометрической формы;

У4- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;

У5- рисовать фрукты и овощи;

У6- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;

У7- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;

У8- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;

У9- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

**знать:**

Зн1- технику рисунка и ее многообразие;

Зн2- технику выполнения рисунка с натуры;

Зн3- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;

Зн4- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;

Зн5- законы композиции, выразительные средства композиции;

Зн6- композицию тортов;

Зн7- технику лепки элементов украшения для тортов;

Зн8- технику лепки макетов различной формы.

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение дисциплины способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 32 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 30 часов,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (7 семестр)

**Содержание дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **VIIсеместр** |
| **Тема 1.** | **Основы рисования** |
| Тема 1.1 | Техника рисования |
| Тема 1.2 | Рисунок с натуры |
| Тема 1.3 | Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий |
| **Тема 2.** | **Основы лепки** |
| Тема 2.1 | Лепка |

**ОП.11 Национальная кухня**

В результате освоения учебной дисциплины Национальная кухня обучающийся должен:

**уметь:**

У1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

У4-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У5-использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности;

У6-разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд;

У7-ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;

У8-подбирать и рационально использовать сырьё соответствующее определённой национальной кухне;

У9-приготавливать, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями;

У10-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд зарубежной кухни;

У11-выбирать различные способы и приемы приготовления блюд зарубежной кухни;

У12-выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд зарубежной кухни;

У13-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

**знать:**

Зн1- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

Зн2-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

Зн3-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Зн4-историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры;

Зн5-факторы, влияющие на технологию и ассортимент продукции национальной кухни;

Зн6-ассортимент традиционных национальных блюд народов РФ, стран СНГ, Европы и Восточной Азии;

Зн7-особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни;

Зн8-основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, основные виды посуды, инвентаря кухонь народов мира;

Зн9-современное кулинарное искусство в народных традициях;

Зн10-характеристику кухонь народов мира;

Зн11-ассортимент блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;

Зн12-основные критерии оценки качества готовых блюд зарубежной кухни;

Зн13-температурный, санитарный режим и технологию приготовления для разных видов блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;

Зн14-технологию приготовления блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;

Зн15-органолептические способы определения степени готовности и качества блюд зарубежной кухни;

Зн16-варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;

Зн17-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Изучение дисциплины способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 30 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 28 часов,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (6 семестр)

**Содержание дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **VIсеместр** |
| **Раздел 1** | **Национальная кухня как предмет изучения** |
| Тема 1.1 | Принципы формирования национальных традиций и культур питания |
| Тема 1.2 | Особенности национальной кухни славянских народов |
| Тема 1.3 | Кавказская национальная кухня |
| Тема 1.4 | Национальные кухни народов Центральной Европы |
| Тема 1.5 | Национальные кухни народов стран Центрально-Восточной Азии |

**ОП.12 Основы предпринимательской деятельности**

В результате освоения учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен:

**уметь**:

 - определять конкурентные преимущества организации;

 - вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж;

 - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;

 - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;

 - составлять и оформлять бизнес-план организации малого бизнеса;

 - рассчитывать размеры выплат по кредитам.

**знать:**

 - основы предпринимательской деятельности;

 - основы финансовой грамотности;

 - характеристики организаций различных организационно-правовых форм;

 - порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;

 - требования к бизнес-планам, правила разработки бизнес-планов;

 - порядок выстраивания презентации;

 -виды кредитных банковских продуктов.

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 38 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 часов,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (6семестр).

**Содержание дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **6 семестр** |
| 1 | Предпринимательство и его роль в экономике |
| 2 | Формы и виды предпринимательской деятельности |
| 3 | Предпринимательская идея и ее выбор |
| 4 | Предпринимательская среда |
| 5 | Предпринимательский риск |
| 6 | Маркетинг- основной инструмент предпринимательства |
| 7 | Проектирование бизнес-модели |
| 8 | Оценка эффективности предпринимательской деятельности |

**ОП.13 Экологические основы природопользования**

В результате освоения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен:

**уметь:**

**-** ориентироваться в наиболее общих проблемах экологии и природопользования;

**-** определять юридическую ответственность организаций, загрязняющих окружающую среду;

- освещать правовые вопросы в сфере природопользования;

**знать:**

- общие понятия экологии и природопользования;

- природоресурсный потенциал России;

- принципы и методы рационального природопользования;

-особенности взаимодействия общества и природы;

- рациональное использование и охрану окружающей среды;

- государственные, общественные мероприятия, правовые основы и социальные вопросы защиты планеты.

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

 ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Учебная нагрузка дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 36 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 34 часа,

самостоятельная работа – 2 часа,

**форма промежуточной аттестации:**

дифференцированный зачет (6 семестр).

**Содержание дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов и тем занятий** |
|  | **VIсеместр** |
|  | Введение |
| 1 | Экология как научная дисциплина |
| 2 | Среда обитания человека и экологическая безопасность |
| 3 | Концепция устойчивого развития |
| 4 | Охрана природы |

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

**ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями

**уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

 распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**знать:**

требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Изучение профессионального модуля способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение профессионального модуля способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

**Учебная нагрузка на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка – 423 часа,

в том числе

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 392часа,

**МДК.1.1Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

максимальная учебная нагрузка – 87 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 80 часов,

**Дифференцированный зачет ( 3 семестр)**

**МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов**

максимальная учебная нагрузка – 138 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 132 часа,

Дифференцированный зачет (4 семестр)

**Учебная практика 108 часов.**

Дифференцированный зачет (3 семестр)

**Производственная практика 72 часа.**

Дифференцированный зачет (5 семестр)

**Квалификационный экзамен** (5 семестр).

**Содержание профессионального модуля.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** |
| **1** | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| 1.1 | Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них |
| 1.2 | Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов |
| 1.3 | Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них |
| 1.4 | Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них |
| **2** | **МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов** |
| 2.1 | Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов |
| 2.2 | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья |
| 2.3 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы |
| 2.4 |  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов |
| 2.5 | Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов |
| 2.6 | Обработка домашней птицы, дичи, кролика |
| 2.7 | Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |

**ПМ.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

 ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

 своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Изучение профессионального модуля способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение профессионального модуля способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка – 733 часа,

в том числе

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 308 часов,

**МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

максимальная учебная нагрузка – 85часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 82 часа,

**Дифференцированный зачет (5 семестр)**

**МДК.2.2Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

максимальная учебная нагрузка – 234 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 234 часа,

Дифференцированный зачет (5 семестр)

**Учебная практика 144часа.**

Дифференцированный зачет (5 семестр)

**Производственная практика 252часа.**

Дифференцированный зачет (5 семестр)

**Квалификационный экзамен**(5 семестр)

**Содержание профессионального модуля.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** |
| **1** | **МДК.2.1Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** |
| 1.1 | Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |
| 1.2 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовке к реализации бульонов, отваров, супов |
| 1.3 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов |
| 1.4 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **2** | **МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** |
| 2 | Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента |
| 3 | Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента |
| 4 | Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, разнообразного ассортимента |
| 4.1 | Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |
| 4.2 | Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов |
| 5 | Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| 6 | Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| 7 | Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента |
| 7.1 | Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов |
| 7.2 | Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов |
| 7.3 | Приготовление и подготовка к реализации блюд из птицы, дичи и кролика |

**ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Изучение профессионального модуля способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение профессионального модуля способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

 ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

**Учебная нагрузка на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка – 556 часов,

в том числе

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 258часов,

**МДК.3.1 Организация приготовления, подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

максимальная учебная нагрузка – 82часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 78 часов,

**Дифференцированный зачет** (6 семестр)

**МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

максимальная учебная нагрузка – 186 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 180 часов,

Дифференцированный зачет (6 семестр)

**Учебная практика 144часа.**

Дифференцированный зачет (6 семестр)

**Производственная практика 108 часов.**

Дифференцированный зачет (6 семестр)

**Квалификационный экзамен**(6 семестр)

**Содержание профессионального модуля.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** |
| **1** | **МДК.3.1 Организация приготовления, подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.** |
| 1.1 | Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |
| 1.2 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовке к реализации бульонов, отваров, супов |
| **2** | **МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** |
| 2.1 | Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок |
| 2.2 |  Подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| 2.3 | Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок |
| 2.4 | Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы |

**ПМ.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональныхэ

Изучение профессионального модуля способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение профессионального модуля способствует освоению **профессиональных компетенций:**

 ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

**Учебная нагрузка на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка – 376 часов,

в том числе

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 172 часа,

**МДК.4.1**

**Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

 максимальная учебная нагрузка – 44 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 42 часа,

**Дифференцированный зачет** (6 семестр)

**МДК.4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

максимальная учебная нагрузка – 134 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 130 часов,

Дифференцированный зачет (7 семестр)

**Учебная практика 72 часа.**

Дифференцированный зачет (7 семестр)

**Производственная практика 108 часов.**

Дифференцированный зачет (7 семестр)

**Квалификационный экзамен**(7 семестр)

**Содержание профессионального модуля.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер темы/раздела** | **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** |
| 1 | **МДК.4.1Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** |
| 1.1 | Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| 1.2 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков |
|  | **МДК.4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** |
| 2 | Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| 2.1 | Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| 2.2 | Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| 3 | Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента |
| 3.1 | Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков |
| 3.2 | Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента |

 **ПМ.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Изучение профессионального модуля способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Изучение профессионального модуля способствует освоению **профессиональных компетенций:**

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

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

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

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

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

**Учебная нагрузка на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка – 1048 часов,

в том числе

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 382часа,

**МДК.5.1**

**Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

максимальная учебная нагрузка – 100 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 96 часов,

**Дифференцированный зачет** (8 семестр)

**МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

 максимальная учебная нагрузка – 282 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 272 часа,

Дифференцированный зачет (8 семестр)

**Учебная практика 342часа.**

Дифференцированный зачет (8 семестр)

**Производственная практика 324часа.**

Дифференцированный зачет (8 семестр)

**Квалификационный экзамен**(8 семестр)

**Содержание профессионального модуля.**

|  |  |
| --- | --- |
| Номер темы/раздела | Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем |
| 1 | **МДК.5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |
| 1.1 | Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 1.2 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 1.3 | Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов |
|  | **МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |
| 2 | Тема 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 2.1 | Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов |
| 2.2 | Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.. |
| 3 | Тема 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| 3.1 | Тепловая обработка мучных, кондитерских изделий и приготовление фаршей |
| 3.2 | Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба |
| 3.3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба |
| 4 | Тема 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент |
| 4.1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста |
| 5 | Тема5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| 5.1 | Изготовление и оформление пирожных |
| 5.2 |  Приготовление и оформление тортов |

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