Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

PACCMOTPEHA

Методической комиссией Поваров, кондитеров, технологов «31» августа 2023 г.

Председатель МК ____/Л.С. Караваева.

Рассмотрена

На заседании педагогического совета Протокол № 1 от «31» августа 2023г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производствено среднего профессионального образования 43.01.09 Повар. кондитер разработана на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г.; с учётом требований профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., 38940), профессионального регистрационный № стандарта Кондитер Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), и требований, предъявляемых к участникам конкурса «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчики: ЖТ».

Виниченко О.В. преподаватель ГБПОУ «КТТ и

ВЕРЖДЕНА

иректор ГБИОУ «КТТ и ЖТ»

/ В.А Шахбазян /

Рецензенты:

подпись

М.П.

подпись

Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация общественного питания

Квалификация по диплому

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть" кафе - бар "Barberry" Повар, кондитер

Квалификация по диплому

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.В.

Рабочая программа разработана на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г

Рабочая программа предусматривает 56 часов учебной нагрузки, из них 42 часа отводится на теоретические занятия, 14 часов выделено на практические занятия.

Рабочая программа включает пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения дисциплины; тематический план; учебно-методическое и материально-техническое обеспечение.

Содержание дисциплины в рабочей программе разбито по разделам и темам, внутри которых определены знания, умения и навыки, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения дисциплины.

В результате изучения программного материала, обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам следующих разделов: «Основы микробиологии в пищевом производстве», «Основы физиологии питания», «Санитария и гигиена в пищевом производстве».

В рабочей программе реализованы дидактические принципы обучения: целостность, структурность, учтены межпредметные связи. Структура программы логична. Сначала разбираются теоретические вопросы тем, а затем полученные знания закрепляются на практике.

Тематическое планирование соответствует содержанию программы. В тематическом плане указано количество учебных часов, которые целесообразно отводить на изучение теоретического материала и практические работы, промежуточная аттестация в форме экзамена.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства: в целом рецензируемая рабочая программа заслуживает положительной оценки. Она хорошо продумана и ориентирована на подготовку обучающихся к использованию полученных навыков в своей профессиональной деятельности. Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития образования. Рабочая программа подразумевает использование инновационных методов и приемов обучения.

Рекомендации, замечания: нет.

Заключение: рабочая программа по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», может быть рекомендована для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ» для подготовки выпускников по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» <u>технолог продукции и организация общественного питания</u> Квалификация по диплому

«<u>26</u>» 06

2023

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н.

Рабочая программа по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», разработана на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г.

Указанные в программе требования к знаниям и умениям обучающихся по разделам находятся в соответствии с объемом и содержанием учебного материала и перечня практических работ. Программа рассчитана на 56 часов обязательной аудиторной учебной нагрузки в соответствии с требованиями учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа предполагает распределение тем и изучение материала по разделам: «Основы микробиологии в пищевом производстве», «Основы физиологии питания», «Санитария и гигиена в пищевом производстве». Все разделы рабочей программы направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения обучающихся.

Для закрепления теоретических знаний и формирования умений обучающихся предусматриваются практические занятия в объеме 14 часов. Количество практических работ соответствует требованиям учебного плана.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в форме дифференцированного зачета.

Данная рабочая программа по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», может быть рекомендована для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ» для подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент:

М.П.

толниск

Лясковский А.О.

Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть"кафе - бар "Barberry"

> Повар, кондитер Квалификация по диплому

«<u>26</u>» <u>06</u> 2023

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер **PACCMOTPEHA**

 УТВЕРЖДЕНА Директор / БПОУ «КТТ и ЖТ» В.А Шахбазян /

Рассмотрена На заседании педагогического совета Протокол № 1 от «31» августа 2023г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г.; с учётом требований профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), профессионального стандарта Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), и требований, предъявляемых к участникам конкурса «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчики:

XT»

_Виниченко О.В. преподаватели ГБПОУ «КТТ и

ВАСИЛЬ В ВИДИТЕ НО НО

подпись

Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация

общественного питания

Квалификация по диплому

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть" кафе - бар "Barberry"

Повар, кондитер Квалификация по диплому

полиис

подпись

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по общепрофессиональной учебной дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.В.

Рабочая программа разработана на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г

Рабочая программа предусматривает 74 часа учебной нагрузки, из них 58 часов отводится на теоретические занятия, 16 часов выделено на практические занятия.

Рабочая программа включает пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения дисциплины; тематический план; учебно-методическое и материально-техническое обеспечение.

Содержание дисциплины в рабочей программе разбито по разделам и темам, внутри которых определены знания, умения и навыки, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения дисциплины.

В рабочей программе реализованы дидактические принципы обучения: целостность, структурность, учтены межпредметные связи. Структура программы логична. Сначала разбираются теоретические вопросы тем, а затем полученные знания закрепляются на практике.

Тематическое планирование соответствует содержанию программы. В тематическом плане указано количество учебных часов, которые целесообразно отводить на изучение теоретического материала и практические работы, промежуточная аттестация в форме экзамена.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства: в целом рецензируемая рабочая программа заслуживает положительной оценки. Она хорошо продумана и ориентирована на подготовку обучающихся к использованию полученных навыков в своей профессиональной деятельности. Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития образования. Рабочая программа подразумевает использование инновационных методов и приемов обучения.

Рекомендации, замечания: нет.

Заключение: рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», может быть рекомендована для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ» для подготовки выпускников по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.



Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация общественного питания Квалификация по диплому

«<u>26</u>» <u>06</u> 2023

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров», разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н.

Рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», разработана на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898; УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, примерной программы 43.01.09 Повар, кондитер регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31.03.2017 г.

Указанные в программе требования к знаниям и умениям обучающихся по разделам находятся в соответствии с объемом и содержанием учебного материала и перечня практических работ. Программа рассчитана на 74 часа обязательной аудиторной учебной нагрузки в соответствии с требованиями учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа предполагает распределение тем и изучение материала по разделам: «Химический состав пищевых продуктов», «Товароведная характеристика грибов переработки», плодов, И продуктов их характеристика зерновых товаров», «Товароведная характеристика молочных товаров», «Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов», «Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов», «Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров», «Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров». Все разделы рабочей программы направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения обучающихся.

Для закрепления теоретических знаний и формирования умений обучающихся предусматриваются практические занятия в объеме 16 часов. Количество практических работ соответствует требованиям учебного плана.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в форме экзамена.

Данная рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», может быть рекомендована для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ» для подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент:

М.П.

подпись

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть"кафе - бар "Barberry"

> Повар, кондитер Квалификация по диплому

«<u>26</u>» <u>06</u> 2023

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена) по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер **PACCMOTPEHA**

Методической комиссией Поваров, кондитеров, технологов «31» августа 2023 г. Председатель МК 💢 /Л.С. Караваева./



Рассмотрена

На заседании педагогического совета Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля промежуточной аттестации форме экзамена) (B общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 2023г, разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н. в соответствии с положением «Об оценочных средствах для текущего контроля и промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ», положением «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Виниченко О.Н., преподаватель, ГБПОУ«КТТ

и ЖТ».

TPHAI

Рецензенты:

М.П.

Квалификация по диплому

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть" кафе - бар "Barberry"

Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация общественного питания

> Повар, кондитер Квалификация по диплому

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена)

по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработан на основе рабочей программы дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине OП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

- паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форма аттестации;
- комплект оценочных средств: задания для входного контроля, задания для текущего контроля по следующим разделам: химический состав пищевых продуктов, классификация продовольственных товаров, товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, зерновых товаров, молочных товаров, рыбы, рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов, яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров, ЭКЗаменационные задания.

К формам текущего контроля успеваемости относятся: опрос (устный и письменный), выполнение упражнений, практические занятия, тестирование, применение которых обеспечивает достижение обучающимися личностных, общих и профессиональных результатов. Форма промежуточной аттестации — экзамен. В комплект оценочных средств включены задания для практических занятий, а так же критерии оценивая различных видов заданий.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины представлены в полном объеме. Предложенный комплект контрольно-оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензент:

Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация

общественного питания

Квалификация по диплому

2023г

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена)

по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработан на основе рабочей программы дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине OП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

- паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форма аттестации;
- комплект оценочных средств: задания для входного контроля, задания для текущего контроля по следующим разделам: химический состав пищевых продуктов, классификация продовольственных товаров, товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, зерновых товаров, молочных товаров, рыбы, рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов, яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров, ЭКЗаменационные задания.

К формам текущего контроля успеваемости относятся: опрос (устный и письменный), выполнение упражнений, практические занятия, тестирование, применение которых обеспечивает достижение обучающимися личностных, общих и профессиональных результатов. Форма промежуточной аттестации — экзамен. В комплект оценочных средств включены задания для практических занятий, а так же критерии оценивая различных видов заданий.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины представлены в полном объеме. Предложенный комплект контрольно-оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензент:

М.П.

«<u>д6</u>» <u>06</u> 2023г

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть"кафе - бар "Barberry"

> Повар, кондитер Квалификация по диплому

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) по дисциплине ДУД.05 Введение в профессию

для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

PACCMOTPEHA

Методической комиссией Поваров, кондитеров, технологов «31» августа 2023 г. Председатель МК <u>Уог</u>/Л.С. Караваева./



Рассмотрена На заседании педагогического совета Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) дополнительной учебной дисциплины ДУД.05 Введение в профессию по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы ДУД.05 Введение в 2023г, разработанной Виниченко О.Н., Губановой Т.С., Фроловой Е.В. преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ», в соответствии с положением «Об оценочных средствах текущего ДЛЯ промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ», положением «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчик: _

CHILERM

Виниченко О.Н.

Губановой Т.С.,

Фроловой Е.В. преподаватель(и) ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензенты:

TOTTIMES

Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация общественного питания

Квалификация по диплому

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть"кафе - бар "Barberry" <u>Повар, кондитер</u>

Квалификация по диплому

М.П.

подпись

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) по дисциплине ДУД.05 Введение в профессию для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Комплект оценочных средств по дисциплине ДУД.05 Введение в профессию разработан на основе рабочей программы дисциплины ДУД.05 Введение в профессию, разработанной преподавателями ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н., Губановой Т.С., Фроловой Е.В.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ДУД.05 Введение в профессию по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

- паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форма аттестации;
- комплект оценочных средств: задания для входного контроля, задания для текущего контроля по следующим разделам: организация производства предприятий общественного питания, этапы организации обслуживания в организациях общественного питания, кухни мира и самые известные блюда в них, история создания блюд диетическое питание, экзаменационные задания.

К формам текущего контроля успеваемости относятся: опрос (устный и письменный), выполнение упражнений, практические занятия, тестирование, применение которых обеспечивает достижение обучающимися личностных, общих и профессиональных результатов. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. В комплект оценочных средств включены задания для практических занятий, а так же критерии оценивая различных видов заданий.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины представлены в полном объеме. Предложенный комплект контрольно-оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензент:



Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация общественного питания Квалификация по диплому

Рецензия

н на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) по дисциплине ДУД.05 Введение в профессию для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Комплект оценочных средств по дисциплине ДУД.05 Введение в профессию разработан на основе рабочей программы дисциплины ДУД.05 Введение в профессию, разработанной преподавателями ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н., Губановой Т.С., Фроловой Е.В.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ДУД.05 Введение в профессию по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

- паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форма аттестации;
- комплект оценочных средств: задания для входного контроля, задания для текущего контроля по следующим разделам: организация производства предприятий общественного питания, этапы организации обслуживания в организациях общественного питания, кухни мира и самые известные блюда в них, история создания блюд диетическое питание, экзаменационные задания.

К формам текущего контроля успеваемости относятся: опрос (устный и письменный), выполнение упражнений, практические занятия, тестирование, применение которых обеспечивает достижение обучающимися личностных, общих и профессиональных результатов. Форма промежуточной аттестации — дифференцированный зачет. В комплект оценочных средств включены задания для практических занятий, а так же критерии оценивая различных видов заданий.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины представлены в полном объеме. Предложенный комплект контрольно-оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензент:

подпись

«26» 06 2023r

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть"кафе - бар "Barberry"

> Повар, кондитер Квалификация по диплому

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) по дисциплине ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов

для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

PACCMOTPEHA

Методической комиссией Поваров, кондитеров, технологов «31» августа 2023 г. Председатель МК 沈 /Л.С. Караваева./

ГВЕРЖДАЮ ГБПОУ «КТТ и Директор $\mathbf{K}\mathbf{T}$ / **В**.А Шахбазян /

Рассмотрена На заседании педагогического совета Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) дополнительной учебной дисциплины ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов 2023г, разработанной Виниченко О.Н., Губановой Т.С., преподавателями ГБПОУ «КТТ и ЖТ», в соответствии с положением «Об оценочных средствах для текущего контроля и промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ», положением «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчик:

Виниченко О.Н.

Губановой Т.С.

преподаватель(и) ГВПОУ «КТТ и ЖТ».

ецензенты:

подпись

Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация общественного питания Квалификация по диплому

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть" кафе - бар "Barberry" Повар, кондитер

Квалификация по диплому

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) по дисциплине ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Комплект оценочных средств по дисциплине ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов разработан на основе рабочей программы дисциплины ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов, разработанной преподавателями ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н., Губановой Т.С.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

- паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форма аттестации;
- комплект оценочных средств: задания для входного контроля, задания для текущего контроля по следующим разделам: теоретические основы карвинга, поверхностно-резные изделия, рельефные карвинговые изделия, фигурные карвинговые изделия, практические задания.

К формам текущего контроля успеваемости относятся: опрос (устный и письменный), выполнение упражнений, практические занятия, тестирование, применение которых обеспечивает достижение обучающимися личностных, общих и профессиональных результатов. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. В комплект оценочных средств включены задания для практических занятий, а так же критерии оценивая различных видов заданий.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины представлены в полном объеме. Предложенный комплект контрольно-оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Peneusent.

Of Pli

MH. Market BH A

B ATCHANGE BH A

B A

Ким Ольга Васильевна Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация общественного питания Квалификация по диплому

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета) по дисциплине ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер Комплект оценочных средств по дисциплине ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов разработан на основе рабочей программы дисциплины ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов, разработанной преподавателями ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Виниченко О.Н., Губановой Т.С.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ДУД.07 Художественная резка овощей и фруктов

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

- паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форма аттестации;
- комплект оценочных средств: задания для входного контроля, задания для текущего контроля по следующим разделам: теоретические основы карвинга, поверхностно-резные изделия, рельефные карвинговые изделия, фигурные карвинговые изделия, практические задания.

К формам текущего контроля успеваемости относятся: опрос (устный и письменный), выполнение упражнений, практические занятия, тестирование, применение которых обеспечивает достижение обучающимися личностных, общих и профессиональных результатов. Форма промежуточной аттестации — дифференцированный зачет. В комплект оценочных средств включены задания для практических занятий, а так же критерии оценивая различных видов заданий.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины представлены в полном объеме. Предложенный комплект контрольно-оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензент:

М.П. подпись

«26» 06 20231

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть"кафе - бар "Barberry"

> Повар, кондитер Квалификация по диплому

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена квалификационного)

по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер PACCMOTPEHA

Методической комиссией Поваров, кондитеров, технологов «31» августа 2023 г. Председатель МК Сор/Л.С. Караваева./



Рассмотрена На заседании педагогического совета Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена и экзамена квалификационного) профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы ΠM.05 Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и оформление и кондитерских изделий разнообразного ассортимента 2023г, разработанной Виниченко О.Н., Губановой Т.С., преподавателями ГБПОУ «КТТ и ЖТ», в соответствии с положением «Об оценочных средствах для текущего контроля и промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ», положением периодичности и порядке текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональное Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчики: преподаватель(и) ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Губанова Т.С.

Рецензенты:

Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация

общественного питания

Ким Ольга Васильевна

Квалификация по диплому

Лясковский А.О. Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть"кафе - бар "Barberry"

Повар, кондитер Квалификация по диплому

М.П.

HHW

Репензия

комплекта оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших профессиональный модуль по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

1. Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форме аттестации;

проведения Комплект оценочных средств содержит задания для промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной и производственной практике, в форме экзамена по МДК.05.01 и МДК.05.02. и задания для экзамена квалификационного.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального образовательного государственного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента», рекомендуется к использованию в учебном

Директор кафе «Суши Ким» технолог продукции и организация общественного питания

Ким Ольга Васильевна

Квалификация по диплому

Репензия

комплекта оценочных средств по профессиональному модулю $\Pi M.05$ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших профессиональный модуль по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

1.Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форме аттестации;

Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной и производственной практике, в форме экзамена по МДК.05.01 и МДК.05.02. и задания для экзамена квалификационного.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

М.П.

полити

Лясковский А.О.

Директор кафе быстрого питания "МясоЕсть" кафе - бар "Barberry"

Повар, кондитер

Квалификация по диплому

«<u>26</u>» 06 2023

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «АРМАВИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» ИНСТИТУТ РУССКОЙ И ИНОСТРАННОЙ ФИЛОЛОГИИ КАФЕДРА ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ФИЛОЛОГИИ И ЖУРНАЛИСТИКИ

СЛОВО И ТЕКСТ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КОММУНИКАЦИИ

Сборник научно-методических трудов

Выпуск 13

Под общей редакцией доктора филологических наук, профессора О.В. Четвериковой

Армавир АГПУ 2021

С 48 Слово и текст: теория и практика коммуникации: сборник научно-методических трудов / под общ. ред. д-ра филол. наук, проф. О. В. Четвериковой. — Вып. 13. — Армавир: РИО АГПУ, 2021. — 216 с.

ISBN 978-5-89971-824-3

В сборнике опубликованы статьи, представляющие результаты лингвистических и литературоведческих исследований и освещающие актуальные проблемы лексики, семантики, грамматики современного русского языка, раскрывающие особенности функционирования языковых единиц в предложении и тексте, проблемы методики преподавания гуманитарных дисциплин. В разделе «Литературная страница» помещены творческие работы талантливой молодёжи.

Сборник будет полезен читателям, интересующимся проблемами современной филологии, смысловым анализом художественного текста.

Статьи сборника размещаются на платформе научной электронной библиотеки (eLIBRARY.ru).

УДК 81'272 ББК 81.001.2

педагогический университет», 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Теоретические аспекты исследования языка и текста

Гридина Н.А. Виниченко О.Н.,	Образ автора в художественном тексте	6
Горобец Л.Н. Лукьяненко К.А.	постановка вопроса Теоретические основы исследования модальности	9
	как лингвистической категории	13
Нурлыева Г.А.	Текстовые категории публицистического текста	17
Филько Н.Н.	Образ мира языковой личности как средство	
	репрезентации культурной традиции народа	21
Четверикова О.В.	Слово: двойная жизнь значений	24
Лексическая, фразе	ологическая и синтаксическая семантика языковых еди	іниц
Александрович Л.В.,	Синтагматика местоимения такой:	
Коробова Н.Н.	реляции смыслового, синтаксического	
	и интонационного порядка в простом предложении	28
Булычева В.А.	Лексема «Огонь» в устойчивых выражениях	
,	и фразеологических единицах английского,	
	испанского и русского языков:	
	сопоставительный анализ	33
Горобец А.Ф.	Истоки взаимодействия языка и права на страницах	
тороосции.	отечественных юридических журналов	39
Давыденко М.В.,	Типологические свойства местоимений	3)
Горина И.И.	в современном дискурсе	41
Дорофеева Н.В.	Роль подчинительных союзов и союзных слов	71
дорофесьа П.В.		
	в формировании структурных и смысловых	46
Vиринаниа И В	категорий поэтических текстов А.С. Пушкина	40
Кириченко И.В.	Особенности лексического значения слов	
	в составе сравнительного оборота	50
K HD	(на материале памятника XVI в. «Назиратель»)	50
Кириченко И.В.,	Лексика говоров линейного казачества Кубани:	7.0
Селина Н.П.	лексикографический аспект	53
Ладанова А.В.	Современные заимствования:	~ 0
	мода или необходимость	59
Москаленко А.Ю.	Паремиология как раздел фразеологии	62
Нахапетян С.А.	Семантико-функциональный потенциал	
	художественных определений	
	в сказке К. Паустовского «Теплый хлеб»	65
Никульникова Я.С.,	Фразеология как источник речевых ошибок:	
Александрович Л.В.	лингвоэстетический аспект	68
Попова Т.П.	Лингвокультуроведческий подход	
	как способ взаимосвязи художественного слова	
	и национального языка	73
Цыбанева А.И.	Христианская антропонимика в комедии	7.5
Libroune Bu 7 1.11.	«Горе от ума» А.С. Грибоедова	76
Шумакова К.	Роль обращений в поэтической речи С. Есенина	79
-		19
	ктуальные проблемы литературоведения	
Амбарян С.С.	Интерпретация сказочных сюжетов	
	и волшебно-сказочной повествовательной структуры	0.0
A TT A	в сказках В.А. Жуковского	82
Андрющенко И.А.	Революционный эпос в поэме С. Есенина	0.1
	«Страна негодяев»	86
Артеменко С.А.	Библейские мотивы в трагедии А.С. Пушкина	0.0
	«Скупой рыцарь»	88

Бочкарёва Е.В.	Влияние образов и мотивов античной литературы			
	на поэзию русских и зарубежных романтиков 19 века	9		
Крайнова В.А.	Образ родины в лирике Н. Рубцова	9		
Плешкова Н.Ю.	Е.И. Замятин: мировоззренческие			
	и творческие установки	9		
Попова А.Ю.	Образ Смуглой Леди в сонетах У. Шекспира	10		
Силин С.А.	Образ мадонны Лауры как синтез земной			
	и божественной любви в поэзии Петрарки	10		
Стрельникова Л.Ю.	Платон и Аристотель об эстетических функциях игры	10		
Чалченко М.И.	Проблематика и православная духовность романа	10		
Tasi Terrico Tv1.11.	Ф.М. Достоевского «Униженные и оскорбленные»	11		
Яичкина Д.О.	Осмысление жанра антиутопии	11		
личкина д.О.	в историко-литературном контексте	11		
		11		
	Текст в зеркале интерпретации			
Близнюк В.А.	Художественные функции ольфакторных включений			
	в творчестве А.И. Куприна: цветочные ароматы	11		
Бутаева А.Г.	Образы природы как средства означивания любви			
	в поэзии Николая Рубцова	12		
Емельянчиков В.А.,	Экспликация понятия «жизнь» в публицистике			
Селина Н.П.	В.М. Шукшина	12		
Крячкова Ю.К.	Граница реального и воображаемого мира героя			
тери жова 10 лг.	Джека Лондона «Странник по звездам»			
	(«The star rover»)	12		
Майсеенок М.В.	(«тне заа точет»)	12		
Mancechok M.B.		13		
Соткина В.В.	в повести Н.В. Гоголя «Старосветские помещики»	13		
Соткина Б.Б.	Шахматы как средство характеристики героя	12		
111 4 3 4	(на примере рассказа Василия Аксенова «Победа»)	13		
Шагалов А.М.	Смысловое развёртывание номинации «ласточка»			
	в эпистолярной и поэтической речи			
	О.Э. Мандельштама	14		
Щерба И.	Одоративная лексика в художественной речи			
	А.П. Чехова	15		
Современ	ная школа: проблемы преподавания и воспитания			
Бахмат А.В.	Инфинитив в пределах и за пределами сказуемого:			
Daxmar A.D.		15		
Damarra II D	проблема изучения в школе	13		
Верушкина Н.В.	Проектирование и исследование	15		
р. О.И	в современном образовании	15		
Виниченко О.Н.	Практико-ориентированный проект			
	как эффективная технология работы	_		
_	в области филологического образования	16		
Волкова А.Ю.,	Авторские неологизмы как материал			
Горобец Л.Н.	для изучения в школе	16		
Гладченко В.Е.	Принцип преемственности как основа формирования			
	коммуникативных умений учащихся	16		
Диброва Н.Е.	Использование цифровых образовательных ресурсов			
, 1 -I	на уроках русского языка и литературы	17		
Должанская Н.М.,	Я и мир, мир во мне, я в мире	11		
Хачикян Т.Е.	(методические рекомендации по подготовке			
ZM TRIKAH I.L.	учащихся к итоговой государственной аттестации			
	по литературе в форме ЕГЭ на примере анализа	1.7		
H ***	повести В.Г. Распутина «Прощание с Матёрой»)	17		
Ледовская Н.В.	Творческие приемы преодоления трудностей			
	при обучении английскому языку	18		
Матико О.В.	Отношения между родителями и детьми как фактор			
	формирования ценностных и коммуникативных			
	ориентаций младших школьников	18		

Список литературы

- 1. Бабенко, Л. Г. Лингвистический анализ художественного текста. Теория и практика. Москва : Флинта : Наука, 2005. 496 с.
- 2. Виноградов, В. В. О теории художественной речи. Москва : Высшая школа, 1971. 249 с.
- 3. Гальперин, И. Р. Текст как объект лингвистического исследования. Москва : Наука, 1981. 139 с.
- 4. Залевская, А. А. Психолингвистические исследования. Слово. Текст: Избранные труды. Москва: Гнозис, 2005. 543 с.
- 5. Кожина, М. Н. Стилистика русского языка. Учебное пособие. Москва : Просвещение, 1977. 223 с.
- 6. Леонтьев, А. Н. Избранные психологические произведения. Т. 1, 2. Москва : Наука, 2003.
 - 7. Лихачев, Д. С. Текстология. Краткий очерк. Москва; Ленинград : Наука, 1964. 102 с.
- 8. Откупщикова, М. И. Синтаксис связного текста. Москва : Издательство Ленинградского ун-та, 1982. 102 с.
 - 9. Солганик, Г. Я. Стилистика текста: учеб. пос. Москва: Флинта, Наука, 1997. 256 с.
 - 10. Хализев, В. Е. Теория литературы: учебник. Москва: Высшая школа, 2002. 437 с.
- 11. Четверикова, О. В. Авторское мировидение и смысловое поле художественного текста: монография. Армавир : РИЦ АГПУ, 2009. 196 с.
- 12. Четверикова, О. В. Лексические единицы как маркеры текстовых смыслов в поэтической речи М. Цветаевой // Сб. науч. ст. по итогам работы Международного научного форума «Наука и инновации современные концепции» (г. Москва, 25 января 2019 г.) / отв. ред. Д.Р. Хисматуллин. Москва : Изд-во «Инфинити», 2019. С. 99–104.

Виниченко О.Н., магистрант кафедры ОФиЖ АГПУ, г. Армавир Горобец Л.Н., профессор кафедры ОФиЖ АГПУ, г. Армавир

Понятия «дискурс», «педагогический дискурс»: постановка вопроса

В статье рассматриваются понятия «дискурс», «педагогический дискурс»; представлены различные подходы, даны основные определения. На основе анализа работ учёныхлингвистов и разных подходов выделены типы дискурса и определены способы его выражения; описаны критерии, обусловливающие типологизацию, и компоненты.

Ключевые слова: дискурс, педагогический дискурс, клишированная разновидность общения, критерии, компоненты.

Роль педагогического дискурса в современном обществе невозможно переоценить, ведь с ним сталкивается абсолютно каждый, имеющий какое-то отношение к сфере образования. Количество задействованных коммуникантов дает право педагогическому дискурсу называться общесоциальным явлением. Однако, несмотря на столь важное место в языковой культуре, педагогический дискурс является малоизученным сегментом в современной лингвистике. Рассмотрим основные научные концепции, представленные известными отечественными и зарубежными лингвистами.

Понятие «дискурс» начало широко использоваться учеными в середине XX в. Одним из первых использует в своих работах этот термин Э. Бенвенист,

присвоив ему такие черты, как персонификация и субъективность, и противопоставив его объективному повествованию: «Многие понятия в лингвистике, а, возможно, и в психологии предстанут в ином свете, если восстановить их в рамках речи, которая есть язык, присваиваемый говорящим человеком, а также, если определить их в ситуации двусторонней субъективности, которая и делает возможной языковую коммуникацию» [1, с. 448].

Иное осмысление дискурса представил в своих трудах Мишель Фуко, французский языковед и социолог. Исходя из его соображений, дискурс – одна из составляющих частей «дискурсивной практики» совокупности различных сфер социального познания. По мнению М. Фуко, дискурс имеет исторически обусловленную природу и является не только определенным набором языковых знаков, служащим для идентификации предметов, но и суммой всего произнесенного человеком. Дискурс являет собой гибкую и подвижную субстанцию, не имеющую четких границ, которая несет в себе социально-исторические знания, создает вербальную среду для передачи адекватной информации [9, с. 319]. Каждый человек, владеющий языком, вносит личный вклад в развитие материальной формы дискурса и одновременно использует уже существующую базу данных, накопленную за долгие годы развития речевой культуры. Накопление информации идет за счет коммуникационных обеспечения: устного канала, письменности и цифровых технологий. Каждый носитель языка отличен по своей когнитивной и коммуникативной природе, что обусловливает появление огромного количества форм дискурса, обладающих такими свойствами как взаимопроницаемость, способность к заимствованию, производимость и относительная подвижность.

Отечественный лингвист Ю.С. Степанов развивает концепции М. Фуко в работе «Альтернативный мир, Дискурс, Факт и принципы Причинности», делая акцент на системности и устойчивости лингвистической составляющей конкретной разновидности дискурса: «Дискурс — это особое использование языка ... для выражения особой ментальности, особой идеологии; особое использование влечет активизацию некоторых черт языка и, в конечном счете, особую грамматику и особые правила лексики. И создает особый «ментальный мир» [7, с. 38]. Видим, что Ю.С. Степанов исходит из понимания дискурса как совокупности бесчисленных текстов, в основе каждого из которых расположены отличные от друг от друга грамматика, семантика, лексика и фразеология [7, с. 39]. В данной концепции наблюдается четкое разделение «дискурса» (всеобъемлющее понятие) и «текста» (частное).

Свое виденье дискурса изложил и Т. Ван Дейк, который считает дискурс коммуникативным явлением, проистекающим в момент говорения между участниками общения и обусловленным пространственно-временными рамками. Единицей дискурса выступает предметный разговор, не уходящий в абстракцию. Такое событие, как дискурс, всегда несет в себе конкретику и обусловливается определенными факторами: точным временем, местом, обстановкой и контекстом. Исходя из этой мысли, Т. ван Дейк разбивает дискурс на множество видов, природа каждого из которых непосредственно соотносится с вышеперечисленными факторами. Каждому из видов дискурса присуще наличие межличностной коммуникации, содержащей в себе единообразие речевого поведения участников, основой для которого служит ролевой механизм и статусная принадлежность лица. Так, для педагогического дискурса характерна статусно-ролевая модель общения учитель-ученик [9, с. 312–315].

Русский лингвист Р.П. Мильтруда внес немалый вклад в развитие изучения педагогического дискурса. В своем труде: «Психологическая структура высказывания учителя в обучающей деятельности», он анализирует речевое поведение учителя и вербальные способы воздействия на детей. По его мнению, высказывание педагога является приоритетным языковым методом в учебной деятельности. Р.П. Мильтруда уверен в том, что эффективность обучения в первую очередь зависит от вербальной формулировки мысли, на которую оказывает значительное влияние эмоциональная составляющая личности учителя. Стержневыми признаками речи педагога, исходя из мнения ученого, является ее массовая направленность и дидактический характер. Речь учителя выполняет функцию передачи учебной информации, доступной для понимания и усвоения учащимися (эта мысль является определяющей в описании функций речи учителя).

Доктор филологических наук М.Ю. Олешков, основывается на том, что педагогическая среда является наиболее подходящей социальной сферой, позволяющей полноценно изучить такой коммуникативный процесс, как дискурс. М.Ю. Олешков подчеркивает, что контроль над учебным процессом на уроке осуществляется в основном благодаря навыку учителя оптимально использовать обширный спектр коммуникативных тактик и стратегий для достижения предполагаемых образовательных целей, что, в свою очередь, позволяет как доступно и действенно передавать новую информацию, так и запускать у учеников процесс познавательной деятельности [6, с. 336].

Наиболее объективным и близким нам представляется виденье по данному вопросу отечественного лингвиста В.И. Карасика. В его научной концепции, описанной в труде «Языковой круг: личность, концепты, дискурс», дискурс понимается как речевой текст, выстраиваемый под влиянием коммуникативной ситуации. Опираясь на ситуационный контекст, В.И. Карасик выделяет два главных типа дискурса: личностно-ориентированный (он же персональный) и институциональный [2, с. 25]. В персональном дискурсе субъект выступает как индивидуум со свойственными только ему личностными особенностями, выделяющими его на фоне остальных участников общения. Институциональный предполагает исполнение субъектом определенной статусной роли, продиктованной принадлежностью к конкретному социальному институту. Институциональный дискурс В. Карасик видит, как: «специализированная клишированная разновидность общения между людьми, которые могут не знать друг друга, но должны общаться в соответствии с нормами данного социума» [2, с. 477]. Педагогический дискурс В. Карасик относит к одной из составляющих частей институционального дискурса.

В основе институционального дискурса лежат два системообразующих фактора: цель общения и его участники, которые, в свою очередь, подразделяются на тех, кто обратился (клиенты), и тех, к кому обратились (агенты). Принадлежность агентов к определенному социальному институту определяет специфику данного вида дискурса, которая находит свое отражение в многообразии типов институционального дискурса. Критериями, обуславливающими типологизацию, являются такие компоненты, как: коммуникативная цель, хронотоп, жанр, прецедентные тексты, участники дискурса, ценности и ключевой концепт, вербальные стратегии, дискурсивные формы, тематика и материал [4, с. 185]. Таким образом, будем рассматривать дискурс как синтез ролевого и языкового поведения участников коммуникации.

Рассмотрим педагогический дискурс, руководствуясь этими компонентами. Главной коммуникативной целью является социализация ребенка и формирования в нем нового субъекта социума. Эта комплексная цель достигается путем дробления ее на односоставные задачи и их решением. Хронотоп в педагогическом дискурсе, как утверждает В. Карасик, имеет четкие пространственновременные границы: это фиксированное время (школьный урок, лекция в институте), закрепленное за образовательным процессом, и определенное место, где ведется этот процесс [5, с. 17]. В основном, педагогическое общение происходит в стенах учебного заведения, а именно специально обустроенных кабинетов, реже — в учительской, библиотеке, актовом зале, или же дома у ребенка, если он по веским причинам не может посещать школу или институт.

Составить список педагогических ценностей представляется очень сложным и кропотливым трудом. Можно выделить ключевой концепт в педагогическом дискурсе – обучение [5, с. 18]. Отталкиваясь от этого, можно судить, что этот тип дискурса по умолчанию является фундаментом для создания человеческого мировоззрения, поэтому он выступает в роли квинтэссенции, в которой присутствуют всевозможные моральные ценности, содержащиеся в разных сферах жизнедеятельности: политические, социальные, научные и религиозные. Выделить что-то конкретное, доминантное, невозможно, так как при формировании личности важны все выше перечисленное.

В педагогическом дискурсе отсутствуют каноничные прецедентные тексты, как других типах, например, в религиозном дискурсе это Библия, Коран, Талмуд и др. Сфера образования зачастую оперирует заимствованными из других общественных сфер текстами. Речь идет о локальных прецедентных текстах, которые доминируют при изучении конкретной научной дисциплины, учебного предмета или курса профессиональной подготовки [2, с. 26]. Из этого можно сделать вывод о существовании огромного видового разнообразия текстов. Это могут научные тексты (исследования, открытия, свод фундаментальных законов той или иной дисциплины), педагогические (учебники по педагогике, методические рекомендации, учебные планы), художественные (классическая русская и зарубежная литература) и т. д. Педагогический дискурс обладает способностью вбирать и приспосабливать цели, знания и опыт, накопленные другими культурными полями.

Основными участниками педагогического дискурса являются ученик / студент с одной стороны, и учитель / преподаватель — с другой.

Педагогический дискурс реализуется в многочисленных вербальных формах. Выбор той ли иной формы зависит от поставленной дидактической цели, степени подготовки субъектов учебного процесса и способности задействовать определённые когнитивные и коммуникативные возможности. Например, формы педагогической коммуникации разделяются по признаку количества говорящих: монологичная форма (жанры репрезентации, лекция, публичное выступление) и диалогичная (диалог, дискурс, обсуждение). Специфической чертой педагогического дискурса является интерактивность, подразумевающая наличие обратной связи. Любая форма дискурса предполагает активизацию мыслительного процесса и задействование когнитивных возможностей учеников.

Суммируя представленные интерпретации определения понятий «дискурс» и «педагогический дискурс», за основу берем подход В.И. Карасика.

Список литературы

- 1. Бенвенист, Э. Общая лингвистка. Москва : Прогресс, 1974.
- 2. Карасик, В. И. Структура институционального дискурса // Проблемы речевой коммуникации: межвуз. сб. науч. тр. Саратов: Изд-во Сарат. ун-та, 2000. С. 25–28.
- 3. Карасик, В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград: Перемена, 2002
- 4. Карасик, В. И. О категориях дискурса // Языковая личность: социолингвистическая и эмотивные аспекты. Волгоград: Перемена, 1998.
- 5. Карасик, В. И. Характеристики педагогического дискурса // Языковая личность: аспекты лингвистики и лингводидактики. Волгоград: Перемена, 1999. С. 17–18.
- 6. Олешков, М. Ю. Моделирование коммуникативного процесса. Нижний Тагил : Нижнетагильская гос. социально-пед. акад., 2006.
- 7. Степанов, Ю. С. Альтернативный мир: дискурс, факт и принцип Причинности // Язык и наука конца 20 в. Москва: РГГУ, 1995. С. 38–39.
 - 8. Т. ван Дейк. Язык, познание, коммуникация. Москва: Прогресс, 1989.
 - 9. Фуко, М. Основы дискуссионной теории. Москва: Праксис, 1974.

Лукьяненко К.А., магистрант кафедры ОФиЖ АГПУ, г. Армавир (науч. рук. – проф. Л.Н. Горобец)

Теоретические основы исследования модальности как лингвистической категории

В статье модальность рассматривается как понятийно-синтаксическая категория, представленная различными видами отношений между говорящим, высказыванием и действительностью. На основе анализа работ учёных-лингвистов и разных подходов выделены типы модальных значений и определены способы выражения субъективной и объективной модальности.

Kлючевые слова: модальность, субъективная модальность, объективная модальность, способы выражения модальности.

Модальность — это довольно многозначный термин, который рассматривается различными науками: логикой, философией, психологией, лингвистикой. Термин «модальность» возник в логике, где он обозначает характеристику суждения с точки зрения возможности и действительности. Первым исследователем модальности в области логики был Аристотель, который выделял два вида модальности — безусловную и условную. Безусловная модальность связывалась с действительностью, а условная с возможностью того, о чём идёт речь в суждении [2, с. 236]. Наибольшее влияние на философское представление о модальности оказал Иммануил Кант. В работе «Критика чистого разума» он выделяет три категории модальности: необходимость — случайность, существование — несуществование, возможность — невозможность. Таким образом, философ связывает модальность с познавательной деятельностью человека [5, с. 174].

В современной лингвистике не существует единого взгляда на определение модальности. Некоторые учёные считают её понятийной категорией, а другие синтаксической. Но, на наш взгляд, обе точки зрения в равной степени являются закономерными, так как модальность выступает как синтаксическая категория, потому что выражается в предложении, и как понятийная, так как её истоки кроются в философии и логике. Таким образом, приходим к выводу, что модальность следует определять как понятийно-синтаксическую

- 3. Савенков, А.И. Этапность учебно-исследовательского поиска ребенка // Исследовательская деятельность учащихся в современном образовательном пространстве: Сборник статей / Под общ. ред. к. пс. н. А.С. Обухова. Москва: НИИ школьных технологий, 2006. С. 60–66.
- 4. Савенков, А.И. Методика исследовательского обучения младших школьников. Самара: Издательство: ЗАО «Издательский дом «Федоров», 2008. С. 23–27.
- 5. Шумакова, Н. Б. Урок-исследование в начальной школе. Русский язык. Литературное чтение. // Москва: Просвещение, 2014.

Виниченко О.Н., магистрант кафедры ОФиЖ АГПУ, г. Армавир (науч. рук. – проф. Л.Н. Горобец)

Практико-ориентированный проект как эффективная технология работы в области филологического образования

В статье рассмотрены особенности работы над проектом в области филологического образования. Представлены основные этапы деятельности наставника и исполнителей, раскрыты способы реализации, выделены жанры речи, эффективные на каждом этапе реализации проекта. Предлагаемая технология может быть использована во внеурочной деятельности, так как раскрыты способы формирования целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки.

Ключевые слова: проект, проектная деятельность; этапы реализации, жанры речи, деятельность учителя, деятельность учеников.

Чтобы научить школьника умениям учиться и развиваться в общении со сверстниками (одно из положений существующего $\Phi\Gamma$ OC) и реализовать принцип: *культура через язык* — *язык через культуру*, нужно более активно использовать интерактивные технологии и методы, которые основаны на взаимодействии педагога и обучаемого в режиме диалога, на познавательной деятельности ученика. Так строится проектная деятельность.

Сегодня в научном дискурсе представлено много определений дидактического понятия «метод проекта». Так, Е.С. Полат его понимает как технологию, И. Чечель рассматривает в качестве педагогической технологии; А.Н. Щукин, Э.Г. Азимов как метод обучения; З.Х. Ботамева в качестве способа организации самостоятельной деятельности обучающихся и др. [4, с. 10]. Мы разделяем точку зрения Е.С. Полат, которая определяет эту технологию «как совокупность приемов, позволяющих в определенной их последовательности реализовать данный метод на практике» [4, с. 46–47], и используем следующее определение: «Метод проекта – это инновационная технология обучения, при которой учащиеся приобретают новые знания в процессе поэтапного, самостоятельного/под руководством учителя планирования, разработки, выполнения и продуцирования усложняющихся заданий / аспектов проблемы, её микротем» [2, с. 11].

В процессе создания любого обучающего проекта эффективно использовать шесть этапов, подробно мы описывали их в своих работах [2, с. 19–25], здесь остановимся на главном: деятельности наставника/учителя и учащихся, а также на этапах деятельности.

На подготовительном этапе, по мнению всех исследователей, занимающихся теоретической разработкой проектной технологии, [2, с. 19–25]

к деятельности учителя относится организационная работа (помогает формированию творческих групп, которые могут быть сформированы по степени успеваемости учащихся, по интересам, на основе психологической совместимости, дифференцированного подхода). Учитель предлагает и озвучивает критерии оценки деятельности учащихся при работе над проектом и примерные темы на рассмотрение учащимся, направляет обсуждение, помогает сформулировать проблему. Таким образом, на первом этапе учитель ставит проблему, предлагает микротемы, учит обосновывать данные микротемы (идеал, когда ученики это делают самостоятельно), помогает в составлении тезисов, направляет мысль учащихся. В деятельность учащихся входит деление на группы (основания разные), выбор темы, анализ её/их, обсуждение вариантов, выход на проблему, которую будет исследовать группа, также выделяют микротемы, участвуют в их обсуждении, выбирают их.

На втором этапе — этапе реализации /выполнения проекта учитель консультирует, организует ситуацию учебного диалога, отбирает необходимую литературу, готовит задания для мини-групп, то есть учитель направляет учащихся, подсказывает путь поиска необходимой и важной информации, консультирует, координирует деятельность всех учащихся. Учащиеся на этом этапе проекта собирают материал, систематизируют и анализируют его, выбирают себе роль в проекте. Они могут сопоставлять варианты решения вопроса/проблемы, выявлять причинно-следственные связи между частями проекта/текста, также подбирать факты, примеры, доказательства и т. п. На этом этапе учащиеся структурируют собранный материал и оформляют его в разных жанрах и формах. Возможна как работа в мини-группах, так и индивидуальная (это зависит от цели проекта, роли, которую выполняет ученик в проекте).

Следующий этап – это этап публичной презентации / защиты проекта. Ведущая роль здесь отводится учащимся, они представляют свой продукт (презентации / тексты разных жанров / показы / поделки / таблицы / схемы и т. п.), анализируют литературу, составляют ссылки (гиперссылки в презентации). Это может быть и сообщение, сообщение с презентацией, историческая справка, спич, заочная экскурсия, интервью, видеоролик, комментарий к видеоролику, беседа, предъявление постера, письмо к..., дискуссия, слово о..; ... это и научное исследование, конкурсная работа, коллективный ответ на проблемный вопрос и т. п. [2, с. 71–77]. Здесь учащиеся представляют конечный результат своей работы в соответствии с критериями (они были объявлены в начале работы над проектом). Учитель на этом этапе выступает в роли эксперта, оценивает форму предъявления проекта, его защиту (речевое поведение участников, работу команды и каждого участника). Л.Н. Горобец считает, что после защиты группы учитель должен проверить знания учащихся всего класса в разных формах (тест, заполнение таблицы, ответ на проблемный вопрос, заданный учителем) [там же, с. 25].

На следующем этапе — этапе рефлексии учащиеся анализируют своё выступление, роль в процессе создания проекта, находя удачи и анализируют неудачи, далее уместно выдвижение новых способов решения, новых проблемы, гипотез и т. п. Учитель подводит итоги публичной защиты, комментирует и оценивает работу учащихся, стараясь выделить всех, чтобы учащиеся поняли свои удачи / неудачи, приняли свои / другие победы.

Итог проекта — учащиеся представляют оформленный продукт на бумажном носителе в виде текста разных жанров (эссе, заметка, слово, научное сообщение, доклад и др.) Учитель оценивает деятельность каждого ученика в освоении проекта, проверяет работы на бумажном носителе.

Некоторые исследователи выделяют в школьных обучающих проектах и другие этапы (этап тихой презентации, который проводится перед защитой в мини-группе, этап создания портфолио по проекту и др.), мы согласны с этим мнением, все зависит от темы, проблемы, целей проекта, его вида). Описанная модель соответствует обучающему краткосрочному практикоориентированному монопроекту с открытой координацией и внутренним характером контактов (используем типологию Е.С. Полат [4, с. 71–77]).

Проектная деятельность меняет позицию учащегося в обучении (ученик сам открывает, осмысливает и применяет полученные знания), совершенствует все компетенции, в том числе и культуроведческую, необходимую в области филологического образования, также формируются все виды универсальных учебных действий, так как учащиеся накапливают практический опыт до включения в самостоятельную деятельность; способствует творческому усвоению информации, формирует у учащихся опыт творческой деятельности. У учителя при подготовке проекта творческая деятельность проявляется и в умении применять новые формы защиты, позволяющие эффективно организовать познавательную деятельность учащихся. Процесс подготовки и реализации проекта необходимо рассматривать не как статическую, а как вариативную и изменяющуюся форму организации учебной / внеучебной деятельности. Методы, приемы, технологии обучения не есть нечто застывшее, раз навсегда данное в строго оформленном виде, это категории подвижные, развивающиеся. От их выбора зависит, будет ли проект для учащихся интересным или обременительным.

Сегодня актуальными стали не просто активные методы обучения, а интерактивные и инновационные. К пониманию интерактивных методов обучения, по мнению Л.Н. Горобец [3, с. 109], используются два подхода: 1) методы обучения, основанные на взаимодействии педагога и обучаемого в режиме диалога, на взаимодействии, активности всех учащихся и 2) методы обучения, базирующиеся на компьютерных технологиях. В формате первого к интерактивным формам относятся и технологии, применяемые в проектной деятельности: деловые и ролевые игры; дискуссия/диалог; кейс-метод; мозговой штурм; тематический портфолио; работа в мини-группах и др.

Рассмотрев накопленный опыт в изучении проектной деятельности, делаем вывод: проектная деятельность направлена на всестороннее развитие личности ученика, на развитие мышления, устной и письменной речи, эмоционально-творческой сферы, а также на совершенствование языковой, речевой, коммуникативной, культуроведческой компетенций. Образовательная область «филология» имеет возможность средствами своих предметов влиять на межличностные отношения между учениками, создавать условия для социокультурной совместимости.

Список литературы

^{1.} Антонова, Е.С. Как организовать исследование на уроке русского языка // Русский язык в школе. -2005. -№ 3. - С. 3-9.

^{2.} Горобец, Л.Н., Баёва, Ю.В. Метод проекта — инновационная педагогическая технология / Горобец Л.Н., Баёва Ю.В.: учебно-методическое пособие. Вып. 1.— Армавир: РИО АГПА, 2012.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «КРОПОТКИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА

ПРИКАЗ

16 сентября 2020 г.

№ 507 - о/д

г. Кропоткин

«Об участии в заключительном этапе краевого конкурса «Мастер года 2020».

На основании письма № 234/02-01 от 15.09.2020г. ГБУКК «Научно-Методического Центра «О проведении заключительного этапт краевого конкурса «Мастер года», в 2020году

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Направить 22 сентября 2020 года к 9ч.30м. для участия в заключительном этапе краевого конкурса «Мастер года 2020», мастера Виниченко Ольгу Николаевну и методиста Киселеву Ирину Владимировну в ГБПОУ КК «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж» по адресу: г.Краснодар, ул.1 Мая,99.
- 2. Механику Куксину Д.В. 22.09.2020г.предоставить автомобиль для выезда в г. Краснодар.
- 3. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на зам.директора по УПР Новикову Т.В.
- 4. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

	N	
Директор ГБПОУ «КТТиЖТ»	<u> </u>	В.А. Чвикалов
Согласовано:	י תאחרוני	Т.В.Новикова
Ознакомлены : Механик		Д.В. Куксин
decinate of Collans		
Caumiose MIT		
Buncecoure O. All		
My Revier Soft		ГБПОУ "К ТиЖ КОПИЗВЕРНА В.В. Ма



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

IPANOTA

НАГРАЖДАЕТСЯ

VACELINK

КРАЕВОГО КОНКУРСА «МАСТЕР ГОДА»
В 2020 ГОДУ

ВИНИЧЕНКО ОЛЬГА НИКОЛАЕВНА

мастер производственного обучения

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «КРОПОТКИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

Министр образования, науки и молодежной политики Краснодарского края Председатель Краснодарской краевой организации Общероссийского Профсоюза образования

Е.В. Воробьева

С.Н. Даниленко

СЕНТЯБРЬ 2020 ГОДА КРАСНОДАР



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Армавирский государственный педагогический университет" г. Армавир

AMITAOM MAI'NCTPA

102324 5625512

ДОКУМЕНТ ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ

Регистрационный номер

M-8047 Дата выдачи

01 февраля 2022 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Виниченко Ольга Николаевна

освоил(а) программу магистратуры по направлению подготовки

44.04.01 Педагогическое образование

и успепіно прошел(ла) государственную итоговую аттестацию.

Решением Государственной экзаменационной комиссии присвоена квалификация

Магистр

Протокол №

от « 21

января

2022 г.

Председатель Государственной экзаменационной

й комиссии

Сапелкина К.Г.

Руководитель органдзиция, осуществляющей образовательную деятельность Чиянова Э.В.

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

231201339669

Удостоверение является документом о повышении квалификации

Регистрационный номер

1220

Город

Армавир

Дата выдачи 10 апреля 2023 г.

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Гастоящее уд	остоверение выдано	Виниченко	
	Ольге Николас		
том, что он(а	a) с 06 февраля 2023 год	а _{по} 10 апреля 2023	года
фошел(а) обу	чение в государст	венном бюджетном	
	СИОНАЛЬНОМ Образовате тельного учреждения (подразделения) допо.		нания)
The state of the s	сого края «Армавирский		N. A.
(наименование	ополнительной профессі проблемы, темы, программы дополнителью свалификации ««Цифров	юго профессионального образования)	1
преподавател	я профессиональной обр	разовательной органи	зации»
объёме	144 ЧО (количество	ICA Nacon)	······································
EXHMAM (MODULENTO)			
	Директор	А.Н. Савинов	DE NORMA A 30BA CHARLES CHA
	Секретарь (м-) Ww	N.A. Makira	



Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края

ITOUETHAЯ CPAMOTA

награждается

Виниченко Ольга Николаевна,

мастер производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»,

za buconoi npodeccuonarenoi macmepembo, znarumerensii buraz b pazbumue npodeccuonarenoio ospazobanus

Минис

Bojor by

Е.В. Воробьева

Приказ от 10 декабря 2020 года № 3327

г. Краснолар



БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

ГЛАВЫ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТБИЛИССКИЙ РАЙОН

преподавателю ТБПОУ КК «Кропоткинского техникума технологий и экслезнодорожного транспорта»

Виниченко Ольге Николаевне!

Выражаю искренние слова благодарности за неоценимый вклад в воспитание подрастающего поколения. За талант и мастерство, искреннюю любовь к детям и преданность к своей профессии!

Ваша деятельность-пример энтугиагма и самоотдачи. Вы гажигаете сердца детей и ведете их га собой приобщая к доброму и прекрасному.

Мелаю Вам дальнейших творческих успехов, вдохновения и талантливых учеников!

Плава муниципального образования ПКбилисский район

E.T. Unoun

