

РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу по дисциплине
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в
пищевом производстве»
преподавателя ГБПОУ КК ТСПК Сорокиной М. В.**

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм).

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Рабочая программа отражает место дисциплины в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемой дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины. В структуре и содержании паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов образовательной программы, суммарная учебная нагрузка, в том числе теоретическое обучение, практические занятия, самостоятельная работа, и форма промежуточной аттестации по дисциплине.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины.

Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.


В разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем. Все темы отвечают требованиям современности.

Программа формирует систему знаний об основах микробиологии, санитарии и гигиены; микробиологии основных пищевых продуктов; пищевых инфекциях и отравлениях; гигиене труда, личной гигиене и производственной санитарии; санитарно-гигиеническом режиме и контроле предприятий общественного питания; основам физиологии питания; лечебном питании.

В результате изучения дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:

30.08.2020 г.

 *А.Г. Ткаченко, преподаватель спецдисциплин
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
главный эксперт, свидетельства
№ 0000011090*

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по дисциплине
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и
гигиены в пищевом производстве», разработанный преподавателем
ГБПОУ КК «Туапсинский социально-педагогический колледж»
Сорокиной М.В.

Комплект оценочных средств дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве» для студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

1. Паспорт комплекта оценочных средств по дисциплине.
2. Оценку результатов освоения дисциплины.
 - 2.1. Форму и условия проведения промежуточной аттестации.
 - 2.2. Рекомендуемую литературу для подготовки к промежуточной аттестации.

В соответствии с ФГОС СПО комплект оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ СПО. Паспорт контрольно-оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями) в контексте требований к результатам подготовки по программе дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

В комплекте оценочных средств определены виды аттестации, формы контроля и оценивания знаний по дисциплине.

При помощи комплекта оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений и компетенций, определенных ФГОС СПО.

Объем комплекта оценочных средств соответствует учебному плану подготовки.

По качеству оценочные средства и КОС в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями.

Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве» может быть использован в учебном процессе в рамках подготовки специалистов для реализации ФГОС СПО.

Рецензент:

А.Г. Ткаченко

30.08.2020 г.

*А.Г. Ткаченко, преподаватель
специализации по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
главный эксперт, СВ.60 00000090*



Рецензия

на рабочую программу по дисциплине ОП.05 «Основы калькуляции и учета» преподавателя ГБПОУ КК ТСПК Сорокиной М.В.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер", зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм).

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Рабочая программа отражает место дисциплины в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемой дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины. В структуре и содержании паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов образовательной программы, суммарная учебная нагрузка, в том числе теоретическое обучение, практические занятия, самостоятельная работа, и форма промежуточной аттестации по дисциплине.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины.

Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем. Все темы отвечают требованиям современности.

Программа формирует систему знаний об основных задачах и функциях бухгалтерского учета, бухгалтерском учете в общественном питании, ценообразовании в общественном питании, особенностях учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, учете продуктов на производстве, отпуске и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания, учете денежных средств, расчетных и кредитных операциях.

В результате изучения дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент: _____



С. И. Сорокина

*Многократно одобряется
высшим кадетским*

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств
по дисциплине «Основы калькуляции и учета», разработанный
преподавателем ГБПОУ КК «Туапсинский социально-педагогический
колледж» Сорокиной М.В.

Комплект оценочных средств составлен в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Структура ФОС логична. Тематика контрольно-измерительных материалов соответствует содержанию программы.

Комплект оценочных средств оформлен в соответствии с предъявленными требованиями и содержит средства оценивания по всем темам рабочей программы:

В комплект оценочных средств дисциплины «Основы калькуляции и учета» включены: паспорт комплекта оценочных средств по дисциплине, оценка результатов освоения дисциплины, форма и условия проведения промежуточной аттестации, контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета, рекомендуемая литература для подготовки к промежуточной аттестации.

В комплекте оценочных средств определены вид промежуточной аттестации, формы контроля и оценивания знаний по дисциплине.

При помощи комплекта оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений и компетенций, определенных ФГОС СПО.

Объем Фонда оценочных средств соответствует учебному плану подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

По качеству оценочные средства и КОС в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями.

Комплект оценочных средств по дисциплине «Основы калькуляции и учета» может быть использован в учебном процессе в рамках подготовки специалистов для реализации ФГОС СПО.

Рецензент:

С. И. Смирнов

предоставили ГБОУ КК ТЗМ
в том порядке

**на рабочую программу по дисциплине
ОП.06 «Охрана труда»
преподавателя ГБПОУ КК ТСПК Сорокиной М. В.**

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм).

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Рабочая программа отражает место дисциплины в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемой дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины. В структуре и содержании паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов образовательной программы, суммарная учебная нагрузка, в том числе теоретическое обучение, практические занятия, самостоятельная работа, и форма промежуточной аттестации по дисциплине.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины.

Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем. Все темы отвечают требованиям современности.

Программа формирует систему знаний об основах нормативно-правового регулирования охраны труда, системе мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности, производственном травматизме и профессиональных заболеваниях, опасных и вредных производственных факторах.

В результате изучения дисциплины ОП.06 Охрана труда обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:

30.08.2020 г.

*А.Г. Ткаченко, преподаватель
специализации по профессии
43.01.09. Повар, кондитер, главный
эксперт экспертного №000001109*

на рабочую программу по дисциплине
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
преподавателя ГБПОУ КК ТСПК Сорокиной М. В.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм).

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Рабочая программа отражает место дисциплины в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемой дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины. В структуре и содержании паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов образовательной программы, суммарная учебная нагрузка, в том числе теоретическое обучение, практические занятия, самостоятельная работа, и форма промежуточной аттестации по дисциплине.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины.

Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем. Все темы отвечают требованиям современности.

Программа формирует систему знаний об организации кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания, техническом оснащении предприятий индустрии питания.

В результате изучения дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:

30.08.2020 г.

Л.Г. Ткаченко, преподаватель спецдисциплины по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, главный эксперт, общество

на рабочую программу по дисциплине
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
преподавателя ГБПОУ КК ТСПК Сорокиной М. В.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм).

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Рабочая программа отражает место дисциплины в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемой дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины. В структуре и содержании паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов образовательной программы, суммарная учебная нагрузка, в том числе теоретическое обучение, практические занятия, самостоятельная работа, и форма промежуточной аттестации по дисциплине.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины.

Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем. Все темы отвечают требованиям современности.

Программа формирует систему знаний о пищевых продуктах; ассортименту и товароведной характеристике продовольственных товаров; требованиях к качеству основных групп продовольственных товаров; качестве и безопасности пищевого сырья, продуктов; требованиях к упаковке, транспортированию и реализации, условиях и сроках хранения основных групп продовольственных товаров.

В результате изучения дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент: 
М.В. Сорокина

Л.Г. Ткаченко, преподаватель
специализации по профессии 43.01.09
«Повар, кондитер», Главный эксперт,
Видеотекст № 0000011090

30.08.2020 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по дисциплине

**ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»,
разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Туапсинский социально-
педагогический колледж» Сорокиной М.В.**

Комплект оценочных средств дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект оценочных средств включает в себя паспорт комплекта оценочных средств по дисциплине, оценку результатов освоения дисциплины, форму и условия проведения промежуточной аттестации, рекомендуемую литературу для подготовки к промежуточной аттестации.

В соответствии с ФГОС СПО комплект оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ СПО. Паспорт комплекта оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями) в контексте требований к результатам подготовки по программе дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров».

В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по дисциплине, формы контроля и оценивания элементов дисциплины.

При помощи комплекта оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений и компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Структура комплекта оценочных средств соответствует установленным требованиям и рекомендациям по оформлению.

Объем комплекта оценочных средств соответствует учебному плану подготовки обучающихся.

По качеству комплект оценочных средств обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями.

Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» может быть использован в учебном процессе в рамках подготовки специалистов для реализации ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент:

Л.Т. Ткаченко

30.08.2020 г.

*Л.Т. Ткаченко, преподаватель
специализации по профессии
43.01.09 - Повар, кондитер
Главный эксперт, св.во 0000011090*

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОУД.14 «Экология»

профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

составленную преподавателем Сорокиной М.В.

ГБПОУ КК ТСПК

Программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» для профессиональных образовательных организаций, зарегистрированной 21.06.2016, регистрационный №ООЦ-6-160621.

Программа рассчитана на 72 часа максимальной нагрузки (в том числе 15 часов – практические занятия, 57- теоретическое обучение, самостоятельная работа студентов – не предусмотрена), промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание программы «Экология» направлено на достижение студентами личностных, метапредметных, предметных целей.

Рабочая программа ориентирована на изучение экологии как научной дисциплины, среды обитания человека и экологической безопасности, концепции устойчивого развития, охраны природы.

Рабочая программа включает в себя: паспорт программы, структуру и содержание дисциплины, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения данной дисциплины.

Программа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями.

Структура программы логична. Сначала разбираются теоретические вопросы, а затем полученные знания закрепляются на практике.

Тематическое планирование соответствует содержанию программы. В тематическом плане указано количество учебных часов, которые целесообразно отводить на изучение материала, практические работы.

В целом рецензируемая программа ориентирована на подготовку студентов к использованию полученных знаний в своей профессиональной деятельности.

Рецензент: _____



С. А. Егоров

*преподаватель ГБПОУ КК ТСПК
Светлана Петровна*

РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект оценочных средств по дисциплине «Экология»,
разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Туапсинский социально-
педагогический колледж» Сорокиной М.В.**

Комплект оценочных средств дисциплины «Экология» для студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

1. Паспорт комплекта оценочных средств по дисциплине.
2. Оценку результатов освоения дисциплины
 - 2.1. Форму и условия проведения промежуточной аттестации
 - 2.2. Рекомендуемую литературу для подготовки к промежуточной аттестации

В соответствии с ФГОС СПО комплект оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ СПО. В паспорте комплекта оценочных средств определены виды аттестации, формы контроля и оценивания знаний по дисциплине.

При помощи комплекта оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, определенных характеристикой основных видов учебной деятельности студентов.

Объем комплекта оценочных средств соответствует учебному плану подготовки.

По качеству оценочные средства и КОС в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями.

Комплект оценочных средств по дисциплине «Экология» может быть использован в учебном процессе в рамках подготовки специалистов для реализации ФГОС СПО.

Рецензент: _____



С. А. Зубарева

*преподаватель ГБПОУ КК ТПН
Михаил Петрович*

Рецензия
на рабочую программу по дисциплине ОУДб.10 «Экология»
преподавателя ГБПОУ КК ТСПК Сорокиной М.В.

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДб.10 Экология для профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» для профессиональных образовательных организаций, зарегистрированной 21.06.2016, регистрационный №ООЦ-6-160621.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами ППССЗ по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Рабочая программа отражает место дисциплины в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемой дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины. В структуре и содержании паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов образовательной программы, суммарная учебная нагрузка, в том числе теоретическое обучение, практические занятия и форма промежуточной аттестации по дисциплине.

Содержание учебной дисциплины состоит из следующих тем:

1. Экология как научная дисциплина.
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность.
3. Концепция устойчивого развития.
4. Охрана природы.

Содержание программы направлено на достижение студентами личностных, метапредметных, предметных целей и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины.

Всё это позволяет обеспечивать достижение целей программы «Экология» и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» дана характеристика основных видов учебной деятельности студентов.

Программа формирует систему знаний об экологии как научной дисциплины, среде обитания человека и экологической безопасности, концепции устойчивого развития, охране природы.

В результате изучения дисциплины ОУДб.10 Экология обучающийся сможет применять полученные знания в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент: _____



С.А. Зубов

*преподаватель ГБПОУ КК ТСПК
Сорокина М.В.*

ИНФОУРОК

Свидетельство о рег. СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015 выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций
Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 5201 выдана 02 апреля 2018 г. Департаментом Смоленской области по образованию и науке бессрочно
Положение о редакционной коллегии проекта «Инфоурок», утверждено приказом главного редактора от 28.11.2018 №1

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что

Сорокина Марина Васильевна

Преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ТСПК

опубликовал(а) на сайте infourok.ru методическую разработку,
которая успешно прошла проверку и получила
высокую оценку от эксперта "Инфоурок":

**План-конспект занятия по экологии на тему Особо
охраняемые природные территории и их
законодательный статус**

Web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/plan-konspekt-zanyatiya-po-ekologii-na-temu-osobo-ohranyaemye-prirodnye-territorii-i-ih-zakonodatelnyj-status-4243291.html>

Данное Свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно «Манифесту о качестве «Инфоурок». Проверить подлинность документа, а также посмотреть список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке: infourok.ru/standart



ИНФОРМАЦИОННОЕ
АГЕНТСТВО РОССИИ

Свидетельство о регистрации
в Национальном центре ISSN
(присвоен Международный
стандартный номер
серийного издания:
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»
[INFOUROK.RU/STANDART](https://infourok.ru/standart)



09.04.2020
ЙО27231674

Председатель редакционной
коллегии проекта «Инфоурок»
И. В. ЖАБОРОВСКИЙ

ИНФОУРОК

Свидетельство о рег. СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015 выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций
Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 5201 выдана 02 апреля 2018 г. Департаментом Смоленской области по образованию и науке бессрочно
Положение о редакционной коллегии проекта «Инфоурок», утверждено приказом главного редактора от 28.11.2018 №1

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что

Сорокина Марина Васильевна

Преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ТСПК

опубликовал(а) на сайте infourok.ru методическую разработку,
которая успешно прошла проверку и получила
высокую оценку от эксперта "Инфоурок":
Особо охраняемые природные территории

Web-адрес публикации:

<https://infourok.ru/osobo-ohranyaemye-prirodnye-territorii-4243293.html>

Данное Свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно «Манифесту о качестве «Инфоурок». Проверить подлинность документа, а также посмотреть список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке: infourok.ru/standart



ИНФОРМАЦИОННОЕ
АГЕНТСТВО РОССИИ

Свидетельство о регистрации
в Национальном центре ISSN
(присвоен Международный
стандартный номер
серийного издания:
№ 2587-8018 от 17.05.2017)

ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»
INFOUROK.RU/STANDART



14.04.2020
HM21309967

Председатель редакционной
коллегии проекта «Инфоурок»
И. В. ЖАБОРОВСКИЙ



СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ СПЕЦИАЛИСТОВ «ИНФОУРОК»

Орган по сертификации: Общество с ограниченной ответственностью «Инфоурок»,
214000, г. Смоленск, ул. Верхне-Сенная, д. 4, Рег. № РОСС RU.31733.04ПКСО

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Рег.№ ЩЙ48893006

Настоящий Сертификат удостоверяет, что

Сорокина Марина Васильевна

является компетентным специалистом и соответствует требованиям
Системы добровольной сертификации профессиональных компетенций
специалистов «ИНФОУРОК», предъявляемым по квалификации:

Учитель, преподаватель экологии

Данное Свидетельство выдается бесплатно и только при достижении высоких результатов согласно
«Манифесту о качестве «Инфоурок». Проверить подлинность документа, а также посмотреть
список достижений и результатов, за которые выдан данный документ, можно по ссылке:
infourok.ru/standart

Руководитель Органа по сертификации:

Гайдыш Юрий Владимирович

директор ООО ИНФОУРОК

Дата регистрации: 05.06.2019

Срок действия до: 04.06.2022

ДОКУМЕНТ ВЫДАН В СООТВЕТСТВИИ С
«МАНИФЕСТОМ О КАЧЕСТВЕ «ИНФОУРОК»
INFOUROK.RU/STANDART

Председатель экспертной комиссии:

Розанова Нина Николаевна

Кандидат педагогических наук,
Доцент кафедры управления
Смоленского государственного университета

