



1
Министерство образования и молодежной политики
Ставропольского края

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ставропольский колледж сервисных технологий и ком-
мерции»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
для преподавателя специальных дисциплин и мастера произ-
водственного обучения**

**«ПЛАНИРОВАНИЕ, ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Ставрополь, 2014г.

Методические рекомендации разработаны и составлены в соответствии с Положением об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 14 июля 2013 N 464 и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации июля 2013 г., регистрационный номер 29200.

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

Разработчик:

Лапчинская Надежда Ивановна - заместитель директора по учебно-производственной работе ГБОУ СПО СКСТ и К.

Рецензенты:

Подорога Ирина Анатольевна, к.п.н., заместитель директора по учебной работе ГБОУ СПО СКСТ и К.

Методические рекомендации

Одобрено методическим советом колледжа Протокол № 1
от «29» 08 2014 г.

Согласовано Советом учреждения Протокол № 5
от «29» 08 2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие рекомендации	4
2. Основные направления и содержание деятельности учебно-производственных мастерских, лабораторий.	6
3. Основные требования к учебно-производственным, лабораториям.	6
4. Организация работы в учебно-производственных мастерских и лабораториях.	8
5. Обязанности заведующего учебно-производственных мастерских, лабораторий.	9
6. Документация учебно-производственных мастерских, лабораторий.	10
7. Учебно-методическое обеспечение учебно-производственных мастерских, лабораторий.	10
8. Порядок разработки учебно-методического комплекса (УМК).	11
9. Структура учебно-методического комплекса мастерских, лабораторий.	12
10. Требования к документации учебно-производственных мастерских, лабораторий.	17
11. Приложения.	18
12. Список литературы.	23

1. Общие рекомендации

1.1. Практика обучающихся ГБОУ СПО СКСТи К организуется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности среднего профессионального образования, Положением об учебной и производственной практике обучающихся и включает следующие виды практики:

- учебную практику (учебная практика или часть учебной практики может быть использована для освоения рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО),
- практику по профилю специальности;
- практику преддипломную.

2. Организация учебной и производственной практики

2.1. Руководителем учебной и производственной практики является заместитель директора по связям с производством, который:

- согласовывает программы учебной и производственной практики по специальностям СКСТи К,
- контролирует процесс ежегодного обновления программ практики,
- заключает договора с организациями на проведение практики,
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями,
- контролирует реализацию программы практики и условия ее проведения,
- согласовывает с организациями и утверждает формы отчетности, процедуры контроля и оценочные материалы результатов всех видов практики,
- определяет цели и задачи работы методических (цикловых) комиссий по вопросам совершенствования организации учебной и производственной практики в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

2.2. Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

2.3. Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от СКСТ и К на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

3. Учебная практика

3.1. На учебной практике у обучающихся формируется первоначальный практический опыт в рамках соответствующих модулей ОПОП СПО специальности с целью освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

3.2. Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста обучающихся;

Прохождении учебной практики, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для обучающихся в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (гл.42 ТК РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (гл.42 ТК РФ);

3.3. Учебная практика проводится в учебных, учебно- производственных мастерских и других вспомогательных объектах колледжа, либо в организациях.

3.4. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения либо преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование по профилю соответствующего модуля. Назначение руководителей учебной практики, места ее проведения осуществляется ответственным по практике и оформляется приказом по колледжу не позднее, чем за 2 месяца до начала практики.

3.5. В комплект учебно-методической документации руководителя учебной практики входят:

Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

рабочая программа практики;

календарно - тематический план;

приказ о назначении руководителей практики,

приказ о распределении обучающихся по местам практик (при проведении учебной практики в организациях);

индивидуальные задания по практике для обучающихся;

методические разработки.

3.6. Рабочая программа учебной практики и календарно-тематический план определяют цели и задачи практики, перечень учебно- производственных работ и видов упражнений, сроки их проведения, а также формы теоретических занятий.

Календарно - тематический план разрабатывается на основе рабочей программы практики и перечня учебно-производственных работ. При составлении календарно - тематического плана руководитель практики производит разбивку теоретических вопросов (материала) на отдельные темы.

3.7. Методические разработки по отдельным темам или разделам программы практики могут составляться руководителями практики в рамках методической работы.

3.8. Занятие учебной практики состоит из вводной части, основной части и заключительной части:

-занятие начинается с сообщения темы, приемов, методов и последовательности выполнения работ. В вводной части первого занятия руководитель учебной практики проводит инструктаж по технике безопасности, охране труда;

-в основной части занятия у обучающихся формируются знания, умения и первоначальный практический опыт. Руководитель практики сообщает о содержании задания, показывает наиболее рациональные методы или приемы выполнения работ, сообщает нормы времени на выполнение работ и критерии оценок, при необходимости раздает индивидуальные задания. Обучающиеся выполняют работу, предусмотренную программой практики, отрабатывают приемы и действия. Руководитель практики следит за выполнением заданий и дает экспертное заключение по выполнению обучающимся задания;

-в заключительной части занятия подводятся итоги.

3.9. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании текущего контроля, анализа предусмотренных форм отчетности, экспертного оценивания защиты результатов практики.

4. Производственная практика (практика по профилю специальности и практика преддипломная).

4.1. Практика по профилю специальности, направленная на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО. Преддипломная практика направлена на проверку готовности обучающихся к самостоятельной деятельности, на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работе.

Содержание производственной практики предполагает приобретение и развитие практического опыта, развитие профессионального мышления, определяется требованиями к результатам обучения по профессиональным модулям ОПОП СПО в соответствии с ФГОС.

4.2. Практика по профилю специальности и преддипломная практика проводятся, как правило, в организациях различных организационно-правовых форм.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики по профилю специальности и практики преддипломной для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет - не более 36 часов в неделю (гл. 42 ТК

РФ); в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (гл. 42 ТК РФ).

4.3. Производственная практика может проводиться как концентрированно, так и рассредоточено, руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

4.4. Назначение руководителей практики от СКСТ и К осуществляется ответственным по практике из числа преподавателей профессионального цикла, имеющих высшее образование по профилю модуля, и оформляется приказом по колледжу не позднее, чем за 2 месяца до начала практики. Одновременно формируется распределение обучающихся по местам проведения практики. Назначение руководителей и распределение студентов по организациям оформляется приказом по колледжу.

4.5. Руководители практики от колледжа устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам в соответствии с требованиями программы практики, выдают индивидуальные задания, проводят индивидуальные и групповые консультации в колледже и в организации (в том числе, по безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктажу по охране труда).

4.6. В примерный комплект документов руководителя практики от колледжа входят:

Положение об учебной и производственной практике обучающихся осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

рабочая программа практики;

индивидуальные задания по практике для обучающихся;

договора с организациями о проведении практики;

приказ о назначении руководителей практики от СКСТ и К;

приказ о распределении обучающихся по местам практик;

график проведения производственной практики;

график консультаций;

график целевых проверок.

4.7. Рабочая программа производственной практики разрабатывается методическими (цикловыми) объединениями, согласовывается с работодателями и утверждается директором колледжа. Рабочая программа практики определяет содержание, сроки проведения практики, объекты и виды работ.

4.8. График производственной практики в организации составляют на основе рабочей программы с учетом количества предоставляемых рабочих мест и числа обучающихся, направляемых на практику. График определяет сроки работы обучающихся в отдельных подразделениях; приложениями к нему являются график консультаций и теоретических занятий, предусмотренный рабочей программой практики; график целевых проверок, в котором указываются сроки, цели контроля, фамилии проверяющих; график консультаций.

4.9. В период прохождения производственной практики обучающимися в организации на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

4.10. Аттестация по итогам производственной практики проводится:

-с учетом результатов прохождения практики обучающимся, подтвержденных документами организаций проведения практики;

-на основе процедур текущего контроля, осуществляемого руководителями практики от СКСТ и К в процессе проведения практики, на основе разработанного графика целевых проверок;

-на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания результатов освоения соответствующих общих и профессиональных в период прохождения практики.

5. Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии

5.1. Учебная практика может быть направлена на освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. При прохождении такой практики обучающийся может получить основные профессиональные навыки по рабочей профессии.

5.2. Приведенные в п.п.3.2.-3.8. правила по планированию, организации и проведению практики применимы к учебной практике, направленной на освоение рабочей профессии.

5.3. Рабочая профессия обучающемуся присваивается при освоении модуля ОПОП СПО "Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям", присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей, при необходимости представителей соответствующих органов государственного надзора и контроля.

5.4. Разработанный проект Дневника учебной и производственной практики по профессиональному модулю прилагается как модель формы отчетности обучающегося. (Приложение Дневник учебной и производственной практики»).

Рассмотрено на заседании Методического объединения

ГБОУ СПО СКСТ и К

от «28» 08 2014 г. Протокол № 1

ОБРАЗЕЦ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
КОММЕРЦИИ»**

**ДНЕВНИК
УЧЕТА ПРОХОЖДЕНИЯ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

По профессии
260807.01 «Повар, кондитер»

обучающийся группы ПК-83

(Ф.И.О. обучающегося)

ПРЕДПРИЯТИЕ

(руководитель практики)

Мастер производственного обучения С.В. Павлова

Ставрополь, 2014 г.

Дневник учебной и производственной практики разработан на основе типовой (рабочей) программы ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов», детальной программы учебной и производственной практики по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», в объеме 102/16 часов.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СКСТи К

_____ П.Н. Деньгина

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

_____ Н.И. Лапчинская

ОДОБРЕНО

На заседании методического объединения
пищевых производств и обслуживания

« _____ » _____ 2014 г

Протокол № _____

Председатель МО _____.

РАЗРАБОТАЛА

Мастер производственного обучения

Цель учебной/производственной практики:

Формирования умений и навыков самостоятельного труда и профессиональной направленности личности, адаптация обучающихся на рабочих местах предприятия. В результате учебной/производственной практики обучающиеся приобретают

практический опыт:

ПО.1 – производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;

ПО.2 – готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;

уметь:

У1 - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

У2 – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

У3 – обрабатывать различными методами овощи и грибы;

У4 - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

У5 - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

знать:

З1 – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

З2 – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов ;

З3 – технику обработки овощей, грибов пряностей ;

З4 – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

З5 – правила хранения овощей и грибов;

З6 – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

З7 – правила безопасного использования технологического оборудования;

Памятка

по охране труда и технике безопасности

Общие требования

1. Обучающиеся, прибывшие на учебную и производственную практику, перед допуском к работе должны пройти
 - инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии;
 - инструктаж на рабочем месте
2. При возникновении нестандартных ситуаций необходимо немедленно сообщить об этом начальнику компрессорного цеха или сменному инженеру-механику.
3. Курение в производственных помещениях, цехах запрещено, для этого существуют специально отведенные места.

Обязанности обучающегося

Каждый обучающийся обязан:

- ❖ Начинать учебную практику в срок, согласно режиму предприятия
- ❖ Полностью выполнять задания, предусмотренные программой
- ❖ Подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка.
- ❖ Изучить и строго соблюдать правила пожарной безопасности, охраны труда, техники безопасности.
- ❖ Соблюдать все указания руководителя в отношении качественного выполнения полученных заданий.
- ❖ В течение **учебной и производственной практики** вести ежедневную запись в дневнике о проделанной работе.

Участвовать в общественной жизни предприятия, цеха, изучать опыт наставников

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПМ 01 . Приготовление блюд из овощей и грибов

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
учебной практики		36
Тема 1.	Обучение обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.	36
1.1	Обучение обработки различными методами овощей и грибов	12
1.2.	Обучение нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов	12.
1.3	Обучение охлаждению и замораживанию нарезанных овощей и грибов	6
	Дифференцированный зачет	6
производственной практики		36
Т 1.	Обработка, нарезка и приготовления блюд из овощей и грибов	36
	Практическая квалификационная работа	6
Итого (согласно учебного плана)		72

Данная программа учебной и производственной практики по профессии, **ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**, обеспечивает последовательность процесса овладения обучающимися системой профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС НПО.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Дата (согласно графика)	ПК ОК	Выполняемая работа	Кол-во часов	Результат деятельности	Подпись
учебная практика					
Тема 1.1 Обучение обслуживанию холодильной установки					
	ПК 1-2 ОК 1-7	Обучение обработки различными методами овощей и грибов	6		
		Обучение обработки различными методами овощей и грибов	6		
	ПК 1-2 ОК 1-7	Обучение нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов	6		
		Обучение нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов	6		
	ПК 1-2 ОК 1-7	Обучение охлаждению и замораживанию нарезанных овощей и грибов	6		
	ПК 1-2 ОК 1-7	Дифференцированный зачет. Обучение обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.	6		

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Оценку **«отлично»** заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, успешно выполняющий предусмотренные программой задания, показавшим систематический характер знаний и способным

- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
- Оценку **«хорошо»** заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, успешно выполняющий предусмотренные программой задания, допускающий одну неточность при выполнении работы, не влекущую за собой технологических последствий обладающий необходимыми знаниями по их устранению:
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ под контролем наставника;
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов под контролем наставника.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного программного материала в объеме, необходимом для предстоящей работе по профессии; справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, допустившим 2-3 погрешности при выполнении работы, не влекущие за собой нарушений технологического процесса и последствий, но обладающий необходимыми знаниями по их устранению:

- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающимся, обнаружившим пробелы в знаниях основного программного материала, допустившим принципиальные ошибки в выполнении работы, влекущие за собой грубейшие нарушения технологического процесса повлекшие за собой не выполнения практического задания.

ГБОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Н.И.Лапчинская

ПРОТОКОЛ
результатов практической квалификационной работы
по профессии «**Повар, кондитер**»
Дата проведения «___» _____ 201__ г

Наименование работы

Норма времени на работу 6 часов.

№ п/п.	Ф.И.О. учащегося	Всего затрачено времени	Оценка работы	Рекомендуемый разряд	Заключение комиссии по присвоению квалификации

Председатель АК (работодатель) _____

Начальник цеха _____

Члены комиссии _____

(АК – аттестационная комиссия)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

Обучающийся на 3 курсе по профессии НПО

«Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю **ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

наименование профессионального модуля

в объеме **72 часов с 01.09.201 г. по 10.09.201 г.**

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Производить обработку различными методами овощей и грибов.	
Производить нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов.	
Производить охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики *(дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ)*

Дата «__» _____ 20__ г

Подпись руководителя практики

_____ / ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____ / ФИО, должность

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

Обучающийся на 3 курсе по профессии НПО

«Повар, кондитер»

код и наименование

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

наименование профессионального модуля

в объеме **36 часов с 01.09 201 г. по 11.12.201 г** в организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Производить обработку, нарезку блюд из овощей и грибов	
Производить приготовления блюд из овощей и грибов	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики *(дополнительно используются произвольные критерии по выбору*

ОУ)

Дата «__» _____ 201__ г

Подпись руководителя практики

_____ / ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____ / ФИО, должность

Заключение:Обучающийся _____

Вид профессиональной деятельности:

«освоил», не освоил»

Показал _____ профессиональную подготовку и заслуживает присвоение квалификации 3 разряда по профессии **«Повар, кондитер»**Руководитель предприятия _____
(подпись) Ф.И.ОНачальник цеха _____
(подпись) Ф.И.О

Печать

« ____ » _____ 201__ г.

Ответственное лицо организации практики

Заместитель директора по УПР _____ Н.И. Лапчинская
(подпись)Руководитель практики _____
(подпись)

ОТЗЫВ О КАЧЕСТВЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Профес- сия	Наименование результата обучения	Уровень знаний и умений	
		хороший	Удовлет.
Повар, кондитер 3 разряда	Производит обработку, нарезку блюд из овощей и грибов.		
	Производит приготовления блюд из овощей и грибов.		
	Производит нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов.		

Предложения работодателя по содержанию программы производственного обучения в условиях предприятия

Уважаемый Работодатель! Вы можете в произвольной форме изложить Ваши пожелания по дополнению программы обучения профессии «Повар, кондитер» необходимыми на Ваш взгляд знаниями, умениями и навыками. Мы готовы учесть Ваши пожелания при реализации в нашем учебном заведении инновационной образовательной программы.

С уважением, мастер производственного обучения СКСТуК

Список литературы

1. Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (принят Государственной Думой 21.12.2012).
2. Закон Ставропольского края от 30 июля 2013 № 72-кз «Об образовании» (принят Думой Ставропольского края 18.07.2013).
3. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 № 28785).
4. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрировано в Минюсте России 15.05.2013 № 28395).
5. Федеральные государственные образовательные стандарты.