

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РЕБРИХИНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

Подписано цифровой подписью Дата	УТВЕРЖДЕНО приказом директора №125 от «28» августа 2024г
-------------------------------------	--

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования - программа подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
( группы 157)**

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета,  
протокол №1 от 28.08.2024г

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(далее – СПО) 43.01.19 Повар, кондитер

**Организация разработчик** - КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования»

**Разработчики:**

Казанцев М.А.- заместитель директора по УПР

Загоруйко Т.Ю. – заместитель директора по УР

Вовк О.В. – методист

Шурыгин С.В.- заместитель директора по УВР

Лагохина С.Н. – председатель ПЦК преподавателей и мастеров п/о УТПС 43.00.00

СОГЛАСОВАНО:  
Руководители предприятий

ООО «Мастер-Пак»	Директор		Попова А.Н.
ООО «Сота»	Директор		Сопов К.В.
ИПБОЮЛ. Попова Л.А.			Попова Л.А.
Индивидуальный предприниматель			



## Содержание

1.	Целевой раздел	4
1.1	Пояснительная записка	4
1.2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы	9
1.2.1	Планируемые результаты	10
1.2.2	Формы аттестации по результатам освоения образовательной программы	141
1.3	Система оценки результатов освоения образовательной программы	141
2	Организационный раздел	143
2.1	Учебный план	144
2.2.	План внеурочной деятельности	146
2.3.	Календарный учебный график	154
2.4.	Календарный план воспитательной работы	158
3	Содержательный раздел	173
3.1	Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик	173
3.2	Государственная итоговая аттестация	506
3.3	Программа развития универсальных учебных действий	506
3.4	Рабочая программа воспитания	521
3.5	Программа коррекционной работы	551
3.6	Оценочные материалы	556
3.7	Методические материалы	566
3.8	Организационно-педагогические условия. Система условий реализации основной образовательной программы	579
4.	Приложения	

## 1. Целевой раздел

### 1.1. Пояснительная записка

#### 1.1.1. Нормативные правовые основы разработки образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ОПОП, ППКРС) представляет собой систему нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 года, регистрационный № 79088);
- приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» в актуальной редакции;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024г № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.02.2024 №77380)
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024г. № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2024 №77830)
- приказа Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», в период их действия;
- приказа Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

– приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– примерная основная образовательная программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 33 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;

– приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

– приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– устав КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО»;

– локальные нормативные акты лицея

### **1.1.2. Цели и задачи реализации основной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих, служащих по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

Цели образовательной программы:

– получение студентами квалификации «Повар, кондитер» с одновременным получением среднего общего образования;

– становление и развитие личности студента в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению;

– достижение выпускниками планируемых результатов: освоение видов деятельности, общих и профессиональных компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Задачи образовательной программы:

– формирование российской гражданской идентичности обучающихся;

– сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение

родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;

- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего профессионального образования;

- обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее - ФГОС СПО);

- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу; – обеспечение преемственности реализуемых программ;

- формирование основ самооценки обучающимися результатов освоения основной образовательной программы;

- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.

### **1.1.3. Принципы и подходы к формированию основной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа состоит из двух взаимосвязанных частей: общеобразовательного учебного цикла, обеспечивающего получение обучающимися среднего общего образования, и учебных циклов, обеспечивающих получение квалификации «Повар, кондитер». Основная образовательная программа формируется в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФГОС СПО и с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся при получении среднего общего образования и среднего профессионального образования.

### **1.1.4. Общая характеристика основной образовательной программы**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС – основное общее образование. Срок получения среднего общего и среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения – 2 года 10 месяцев.

Присваиваемая квалификация: «Повар, кондитер».

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, предусматривающей получение квалификации «Повар, кондитер» 4428 академических часа.

Программа содержит четыре раздела: целевой, организационный, содержательный и организационно-педагогические условия.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативная). Выделение обязательной и вариативной части проводилось в общеобразовательном учебном цикле в соответствии с требованиями ФГОС СОО, общепрофессиональном и профессиональном учебных циклов - в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Объем общеобразовательного учебного цикла в соответствии с ФГОС СОО составляет 1476 часов. Обязательная часть общеобразовательного цикла составляет 1408 часов.

Обязательная часть профессионального цикла в объеме выполняет требования ФГОС СПО и составляет 2340 часов (70% от общего объема), вариативная часть - 612 часов (30% от общего объема). Вариативная часть образовательной программы

направлена на углубление подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Профиль образовательной программы – естественнонаучный. В соответствии с профилем на углубленном уровне изучаются следующие учебные дисциплины: Химия, Информатика.

Организация образовательной деятельности по основной образовательной программе среднего профессионального образования основана на дифференциации содержания с учетом образовательных потребностей и интересов обучающихся, обеспечивающих изучение учебных дисциплин всех предметных областей основной образовательной программы среднего общего образования на базовом или углубленном уровнях (профильное обучение), освоение всех основных видов деятельности ФГОС СПО и освоение вариативной части ОПОП с целью подготовки обучающихся в будущей профессиональной деятельности с учетом потребностей и запросов рынка труда в регионе.

В целях обеспечения индивидуальных потребностей обучающихся в основной образовательной программе предусматриваются учебные дисциплины, обеспечивающие индивидуализацию обучения, а также внеурочная деятельность. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разработанных с учетом примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

#### **1.1.5. Реализация требований ФГОС СОО**

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный учебный цикл содержит 12 учебных дисциплин и разбит на три составляющие: учебные предметы на базовом уровне, учебные предметы на углубленном уровне, дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся. Учебные предметы на базовом уровне - «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Обществознание», «География», «Математика», «Биология», «Физика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». Учебные предметы на углубленном уровне – Информатика, Химия. Дополнительные учебные предметы – Основы проектно-исследовательской деятельности. Курсы по выбору обучающихся - Родной язык (русский) или родная литература (русская). В образовательную программу включены программа развития универсальных учебных действий, программа воспитания и социализации, программа коррекционной работы. Кроме того, в соответствии с требованиями ФГОС СОО индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно в течение первого и второго курсов.

#### **1.1.6. Реализация требований ФГОС СПО.**

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии программой предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией самостоятельно.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный учебный цикл;
- общепрофессиональный учебный цикл;
- профессиональный учебный цикл;

- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах		
	Обязательная часть	Вариативная часть	Общий объем
Общеобразовательный цикл	1408	68	1476
Общепрофессиональный цикл	324	213	537
Профессиональный цикл	1980	399	2379
Государственная итоговая аттестация	36	-	36
Общий объем образовательной программы	3748	680	4428

В общепрофессиональном и профессиональном учебном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном учебном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 4428 часов. Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 120 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья локальным актом образовательной организации установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 36 академических часов.

Профессиональный учебный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, а именно:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

Практическая подготовка по профессии организована через проведение практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В профессиональный учебный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.



Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального учебного цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определена образовательной организацией в объеме 1404 часов.

### 1.1.7. Общие подходы к организации внеурочной деятельности

Система внеурочной деятельности включает в себя: программу курсов внеурочной деятельности, жизнь студенческих сообществ; систему воспитательных мероприятий. Кроме того, для реализации требований ФГОС СОО в программу курсов внеурочной деятельности включены: курсы «Основы проектно-исследовательской деятельности» по отдельным предметам общеобразовательного цикла для консультаций студентов при подготовки индивидуальных проектов, дополнительный курс Физической культуры.

### 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы студенты должны освоить программу среднего общего образования и получить квалификацию **Повар кондитер**.

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

### 1.2.1. Планируемые результаты

#### 1.2.1.1. Планируемые результаты общеобразовательного учебного цикла

ОПОП устанавливает требования к результатам освоения обучающимися учебных предметов общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы:

1) личностным, включающим:

осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовнонравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национальнокультурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

2) метапредметным, включающим:

освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

3) предметным, включающим:

освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций,

позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

ЛР ГВ 1. сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР ГВ 2. осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР ГВ 3. принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

ЛР ГВ 4. готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

ЛР ГВ 5. готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детскоюношеских организациях;

ЛР ГВ 6. умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

ЛР ГВ 7. готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:

ЛР ПВ 1. сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ЛР ПВ 2. ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

ЛР ПВ 3. идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

ЛР ДНВ 1. осознание духовных ценностей российского народа;

ЛР ДНВ 2. сформированность нравственного сознания, этического поведения;

ЛР ДНВ 3. способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

ЛР ДНВ 4. осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ЛР ДНВ 5. ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

ЛР ЭстВ 1. эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

ЛР ЭстВ 2. способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

ЛР ЭстВ 3. убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

ЛР ЭстВ 4. готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

ЛР ФВ 1. сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

ЛР ФВ 2. потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивнооздоровительной деятельностью;

ЛР ФВ 3. активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

ЛР ТВ 1. готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

ЛР ТВ 2. готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

ЛР ТВ 3. интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

ЛР ТВ 4. готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

ЛР ЭкВ 1. сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

ЛР ЭкВ 2. планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

ЛР ЭкВ 3. активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

ЛР ЭкВ 4. умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ЛР ЭкВ 5. расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

ЛР ЦНПВ 1. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

ЛР ЦНПВ 2. совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

ЛР ЦНПВ 3. осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  
выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям,  
оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  
распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  
владеть различными способами общения и взаимодействия;  
аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;  
развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  
выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты по предметной области "Русский язык и литература" должны обеспечивать:

**по учебному предмету "Русский язык" (базовый уровень):**

1) сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовнонравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

2) совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

3) сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

4) совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

5) обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

6) сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

7) обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

8) обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

9) совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

#### **по учебному предмету "Литература" (базовый уровень):**

1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историкокультурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина



и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" или "Белая гвардия"; роман А.А. Фадеева "Молодая гвардия"; роман В.О. Богомолова "В августе сорок четвертого", одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); одно произведение из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

5) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

6) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

8) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;  
традиция и новаторство;  
авторский замысел и его воплощение;  
художественное время и пространство;  
миф и литература; историзм, народность;  
историко-литературный процесс;  
литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;  
литературные жанры;  
трагическое и комическое;  
психологизм;  
тематика и проблематика;  
авторская позиция; фабула;

виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;

"вечные темы" и "вечные образы" в литературе;

взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;

художественный перевод; литературная критика;

10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

11) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

12) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

13) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

Предметная область "Родной язык и родная литература" предусматривает изучение государственного языка республики и (или) родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского языка.

Предметные результаты по предметной области " Родной язык и родная литература " должны обеспечивать:

**по учебному предмету "Родной язык (русский)" (базовый уровень):**

1) сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;

2) совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;

3) формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;

4) систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;

5) систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

6) систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;

7) развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;

8) систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;

9) совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;

10) развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).

**по учебному предмету "Родная литература (русская) (базовый уровень):**

1) сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;

2) осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;

3) сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;

4) понимание родной литературы (русской) как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;

5) владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;

6) умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;

7) сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационнокоммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

8) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;

9) владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы)

Предметные результаты по учебному предмету "Иностранный язык" предметной области "Иностранные языки" должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой (говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной):

**по учебному предмету "Иностранный язык" (базовый уровень):**

1) овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

2) овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

3) знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

4) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

5) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

6) овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме -

описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

8) развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

9) приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационнотелекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

**По учебному предмету "История" (базовый уровень)** требования к предметным результатам освоения базового курса истории должны отражать:

1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);

2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;

3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;

6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать

их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;

приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);

9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

11) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

В том числе по учебному курсу "История России":

Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции.

Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика "военного коммунизма". Общество, культура в годы революций и Гражданской войны.

Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. "Великий перелом". Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление обороноспособности.

Великая Отечественная война 1941 - 1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе.

СССР в 1945 - 1991 годы. Экономическое развитие и реформы. Политическая система "развитого социализма". Развитие науки, образования, культуры. "Холодная война" и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза.

Российская Федерация в 1992 - 2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление

обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

По учебному курсу "Всеобщая история":

Мир накануне Первой мировой войны. Первая мировая война: причины, участники, основные события, результаты. Власть и общество.

Межвоенный период. Революционная волна. Версальско-Вашингтонская система. Страны мира в 1920-е годы. "Великая депрессия" и ее проявления в различных странах. "Новый курс" в США. Германский нацизм. "Народный фронт". Политика "умиротворения агрессора". Культурное развитие.

Вторая мировая война: причины, участники, основные сражения, итоги. Власть и общество в годы войны. Решающий вклад СССР в Победу.

Послевоенные перемены в мире. "Холодная война". Мировая система социализма. Экономические и политические изменения в странах Запада. Распад колониальных империй. Развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки. Научно-техническая революция. Постиндустриальное и информационное общество. Современный мир: глобализация и деглобализация. Геополитический кризис 2022 года и его влияние на мировую систему;

**По учебному предмету "Обществознание"** (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса обществознания должны отражать:

1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;

глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;

особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений;

структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских,



семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебноисследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской

позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социальногуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан;

**По учебному предмету "География" (базовый уровень)** требования к предметным результатам освоения базового курса географии должны отражать:

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение изученных географических объектов в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства, ареалы распространения основных религий; приводить примеры наиболее крупных стран по численности населения и площади территории, стран, имеющих различное географическое положение, стран с различными формами правления и государственного устройства, стран - лидеров по производству основных видов промышленной и

сельскохозяйственной продукции, основных международных магистралей и транспортных узлов, стран - лидеров по запасам минеральных, лесных, земельных, водных ресурсов; описывать положение и взаиморасположение регионов и стран в пространстве, особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства регионов и изученных стран;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; распознавать географические особенности проявления процессов воспроизводства, миграции населения и урбанизации в различных регионах мира и изученных странах; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, процессов и явлений, в том числе: для определения и сравнения показателей уровня развития мирового хозяйства (объемы валового внутреннего продукта (ВВП), промышленного, сельскохозяйственного производства и другие) и важнейших отраслей хозяйства в отдельных странах, сравнения показателей, характеризующих демографическую ситуацию, урбанизацию, миграции и качество жизни населения мира и отдельных стран, с использованием источников географической информации, сравнения структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран, регионов и стран по обеспеченности минеральными, водными, земельными и лесными ресурсами с использованием источников географической информации, для классификации крупнейших стран, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения, занимаемым ими позициям относительно России, для классификации ландшафтов с использованием источников географической информации; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, в том числе между глобальным изменением климата и изменением уровня Мирового океана, хозяйственной деятельностью и возможными изменениями в размещении населения, между развитием науки и технологии и возможностями человека прогнозировать опасные природные явления и противостоять им; устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, развитием отраслей мирового хозяйства и особенностями их влияния на окружающую среду; использовать знания об основных географических закономерностях для определения географических факторов международной хозяйственной специализации изученных стран; сравнения регионов мира и изученных стран по уровню социально-экономического развития, специализации различных стран и по их месту в международном географическом разделении труда (МГРТ); для классификации стран отдельных регионов мира, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения с использованием источников географической информации; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями в изученных странах; природными условиями и размещением населения, природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства изученных стран; прогнозировать изменения возрастной структуры населения отдельных стран Зарубежной Европы с использованием источников географической информации; формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять социально-экономические понятия: политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, демографический переход, старение населения, состав населения,

структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития, народ, этнос, плотность населения, миграции населения, "климатические беженцы", расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), "сланцевая революция", "водородная энергетика", "зеленая энергетика", органическое сельское хозяйство, глобализация мировой экономики и деглобализация, "энергопереход", международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования);

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социальноэкономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам;

сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений на территории регионов мира и отдельных стран;

определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления происходящие в них; географические факторы международной хозяйственной специализации отдельных стран с использованием источников географической информации;

определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников:

находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;

находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения регионов мира и стран (в том числе и России), их обеспеченности природными и

человеческими ресурсами; для изучения хозяйственного потенциала стран, глобальных проблем человечества и их проявления на территории регионов мира и стран (в том числе в России);

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении мира и России, отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства, географических особенностях развития отдельных отраслей;

формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников;

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов, в том числе:

объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, в уровне и качестве жизни населения, влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран;

использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, в том числе объяснять различие в составе, структуре и размещении населения, в уровне и качестве жизни населения;

объяснять влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран; особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства изученных стран, особенности международной специализации стран и роль географических факторов в ее формировании; особенности проявления глобальных проблем человечества в различных странах с использованием источников географической информации.

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов:

оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов;

оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления в том числе оценивать природно-ресурсный капитал одной из стран с использованием источников географической информации, влияние урбанизации на окружающую среду, тенденции развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры, изменение климата и уровня Мирового океана для различных территорий, изменение содержания парниковых газов в атмосфере и меры, предпринимаемые для уменьшения их выбросов;

изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; политико-географическое положение изученных регионов, стран и России; влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в

изученных странах; роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике; конкурентные преимущества экономики России; различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России; изменения направления международных экономических связей России в новых экономических условиях;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества (различия в особенностях проявления глобальных изменений климата, повышения уровня Мирового океана, в объемах выбросов парниковых газов в разных регионах мира, изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий) на примере регионов и стран мира, на планетарном уровне;

**По учебному предмету "Математика" (включая курсы "Алгебра и начала математического анализа", "Геометрия", "Вероятность и статистика") (базовый уровень)** требования к предметным результатам освоения базового курса математики должны отражать:

1) владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

2) умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

3) умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

4) умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

5) умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

6) умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

7) умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять

информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

8) умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

9) умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

10) умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

11) умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

12) умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

13) умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

14) умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

**По учебному предмету "Биология" (базовый уровень)** требования к предметным результатам освоения базового курса биологии должны отражать:

1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных- биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;

2) умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм, метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), уровневая организация живых систем, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие; вид, популяция,

генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера;

3) умение излагать биологические теории (клеточная, хромосомная, мутационная, центральная догма молекулярной биологии, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова) и учения (о центрах многообразия и происхождения культурных растений Н.И. Вавилова), закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам;

4) умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

5) умение выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, размножения, индивидуального развития организма (онтогенез); наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере;

б) умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

7) умение решать элементарные генетические задачи на моно- и дигибридное скрещивание, сцепленное наследование, составлять схемы моногибридного скрещивания для предсказания наследования признаков у организмов; умение решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

8) умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

9) умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;



10) умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

**По учебному предмету "Физика" (базовый уровень)** требования к предметным результатам освоения базового курса физики должны отражать:

1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;

4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения

энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;

9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;

10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

**По учебному предмету "Физическая культура" (базовый уровень)** требования к предметным результатам освоения базового курса физической культуры должны отражать:

1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

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

4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

6) положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

Требования к предметным результатам освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья базового курса "Адаптированная физическая культура" определяются с учетом особенностей их психофизического развития, состояния здоровья, особых образовательных потребностей.

**По учебному предмету "Основы безопасности и защиты Родины"** требования к предметным результатам освоения по основам безопасности и защиты Родины должны отражать:

1) знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;

знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;

3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе;

4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;

5) сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;

6) сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;

7) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их

применения в собственном поведении;

8) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

9) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

10) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

11) знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;

12) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;

13) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

14) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

15) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

**По учебному предмету "Информатика" (углубленный уровень)** требования к предметным результатам освоения информатики должны отражать:

1) владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные,

приводить примеры источников их получения и направления использования; 2) понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; 3) наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; 4) понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет

5) понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

6) умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

7) владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

8) умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

9) умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

10) умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

11) умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

12) умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие

представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

13) умение классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;

14) наличие представлений о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;

15) умение определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;

16) умение строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;

17) умение использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; умение решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); умение использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; умение строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;

18) понимание базовых алгоритмов обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;

19) владение универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; умение осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;

20) умение разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; умение использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;

21) умение создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; умение использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.

**По учебному предмету "Химия"** (углубленный уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса химии должны отражать:

1) сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

3) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

5) сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

7) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

8) сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлориданионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

9) сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

10) сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

11) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

12) для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул.

13) сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

14) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" " и " ", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-трансизомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);



15) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;

16) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

17) сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;

18) сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и " "), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;

19) сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;

20) владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;

21) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества

вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;

22) сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;

23) сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;

24) сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;

25) сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

**По дополнительному учебному предмету "Основы проектно-исследовательской деятельности" (базовый уровень):**

1) сформированность представлений о проекте, его видах, функциях, этапах и формах;

2) владение знаниями о проектной деятельности;

3) понимание проектной деятельности;

4) сформированность умений применять знания в ходе освоения учебных дисциплин и в профессиональной деятельности;

5) сформированность навыков самостоятельного поиска информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

### 1.2.1.2 Планируемые результаты освоения профессионального учебного цикла

Индекс и наименование дисциплины, МДК, модуля	Знания, умения, практический опыт
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок,</li> </ul>

	<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части, правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска;</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды.</li> </ul> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы;</li> <li>- описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);</li> </ul> <p>-соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные</li> </ul>
--	---

темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации;
- содержание актуальной нормативноправовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психология коллектива. Психология личности. Основы

	<p>проектной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов;</li> <li>- сущность гражданскопатриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>
<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью</li> </ul>

	<p>производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>
<p>ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, виды предпринимательства;</li> <li>- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>- нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;</li> <li>- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- виды кредитных банковских продуктов.</li> </ul>
<p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p>	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять планменю, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>- элементы бухгалтерского учета;</li> <li>- принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях</li> </ul>

	<p>питания, их классификацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</li> </ul>
<p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. Ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж помощника повара</li> </ul>



	<p>(кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>
<p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p><i>Общие умения</i></p> <p>- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>- владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов;</p> <p>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>- осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>- обращаться за разъяснениями;</p> <p>- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы</p>

	<p>собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- завершать общение;</li> </ul> <p><i>Монологическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>- кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;</li> <li>- письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;</li> <li>- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</li> </ul> <p><i>Аудирование</i></p> <p>понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> </ul> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</li> </ul> <p><i>Чтение</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- извлекать необходимую, интересующую информацию;</li> </ul> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</li> <li>- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</li> <li>- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>- безличные предложения;</li> <li>- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</li> <li>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном</li> </ul>
--	---

	<p>числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</li> </ul> <p>основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</li> <li>- наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;</li> <li>- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</li> <li>- глагол, понятие глаголасвязки;</li> <li>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</li> </ul>
<p>ОП.08            Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового</li> </ul>

	<p>поражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> </ul> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
ОП.09 Физическая культура	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
ОП.10 Организация обслуживания	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональной дисциплине должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки общественного питания;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток;</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки;</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li><li>- способы подачи блюд;</li><li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li><li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</li><li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li><li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li><li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li><li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li><li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li><li>- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li></ul>
--	---

### **1.2.1.3 Общие компетенции**

Ид компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

	коллегами, руководством, клиентами.	<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение



	профессиональной деятельности	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

#### 1.2.1.4. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного</li> </ul>

	<p>инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в</li> </ul>
--	---

		<p>соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема прдуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.2.</b>  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней</li> </ul>

		<p>птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать</li> </ul>

		<p>пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов,</li> </ul>



		<p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса,</li> </ul>
--	--	--

		<p>домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</li> </ul>
--	--	---

		<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</li> <li>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</li> <li>– обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>– подпекать овощи;</li> <li>– замачивать сушеные грибы;</li> <li>– доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>– удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>– использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>– определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и</li> </ul>

		<p>отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>– готовить льезоны;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>– определять степень готовности супов;</li> <li>– доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских,</li> </ul>
--	--	--



		<p>диетических супов, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных</li> </ul>
--	--	--

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов</li> </ul>
--	---

		<p>различной консистенции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из</li> </ul>

		<p>овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– замачивать сушеные;</li> <li>– бланшировать;</li> <li>– варить в воде или в молоке;</li> <li>– готовить на пару;</li> <li>– припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>– жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>– жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>– фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>– готовить овощные пюре;</li> <li>– готовить начинки из грибов;</li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</li> <li>– замачивать в воде или молоке;</li> <li>– бланшировать;</li> <li>– варить в воде или в молоке;</li> <li>– готовить на пару;</li> <li>– припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>– жарить предварительно отваренные;</li> <li>– готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>– готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>– выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>– готовить пюре из бобовых;</li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать</li> </ul>
--	--	--

		<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность</li> </ul>
--	--	--



		<p>расчетов с потребителями;  – правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;  – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов,</p>

		<p>жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>– протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>– формовать изделия из творога;</li> <li>– жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>– жарить на плоской поверхности;</li> <li>– жарить, запекать на гриле;</li> <li>– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>– замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>– формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>– охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>– подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>– раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li> <li>– жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>– выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>– жарить в большом количестве жира;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>– разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного</li> </ul>
--	--	--

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять</li> <li>комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования</li> </ul>
--	--	---

		<p>ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</li> <li>– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания,</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>
--	--	---



		<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</li> </ul>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>– варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>– варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>– припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>– жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>– жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>– жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>– жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>– тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>– запекать мясо, мясные</li> </ul>
--	--	--

		<p>продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры,</li> </ul>
--	--	--

		<p>эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей,</li> </ul>
--	--	--

		<p>приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на</li> </ul>
--	--	---

		иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по</li> </ul>
--	--	---

		<p>приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных</li> </ul>



	<p>непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> <li>– смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>– смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>– тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>– растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>– взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>– пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>– доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>– готовить производные соуса майонез;</li> <li>– корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> </ul> </li> <li>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться</li> </ul>
--	---	--

		<p>им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– определять степень готовности соусов;</li> <li>– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и</li> </ul>

		<p>качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– правила хранения готовых соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>– выбирать, подготавливать</li> </ul>

		<p>пряности, приправы, специи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>– замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>– нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>– выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>– прослаивать компоненты салата;</li> <li>– смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>– заправлять салаты заправками;</li> <li>– доводить салаты до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>– проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<p>подачи салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на</li> </ul>

		<p>вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок</li> </ul>

		<p>разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять</li> </ul> <p>комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>– вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>– готовить квашеную капусту;</li> <li>– мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>– нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>– охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>– фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>– фаршировать шляпки грибов;</li> <li>– подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>– подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>– вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>– измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по</li> </ul>
--	--	--

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>– с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав</li> </ul>
--	--	--



		<p>бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>– охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>– нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>– замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>– украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>– вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного</li> </ul>
--	--	--

		<p>сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.6.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>– порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>– снимать кожу с отварного языка;</li> <li>– нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>– замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>– украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>– вынимать готовое желе из форм;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– охлаждать и замораживать</li> </ul>
--	--	--

		<p>готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке</li> </ul>



<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>
---	--	--

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении</li> </ul>
--	--	--

		<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с</li> </ul>

		<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;</li> <li>– хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>– варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>– запекать фрукты;</li> <li>– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>– подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>– готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>– использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</li> </ul>
--	--	---

		<p>способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов,</li> </ul>
--	--	--

		<p>правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителем;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>– готовить сладкие соусы;</li> <li>– хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>– варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>– запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>– жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>– проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>– готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с</li> </ul>
--	--	--

		<p>ягодами, шарлотки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>– использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul>
--	--	---



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> </ul>
--	--	--

		– техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>– отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>– смешивать различные соки с другими ингредиентами;</li> <li>– проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;</li> <li>– готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>– готовить квас из ржаного хлеба</li> </ul>

		<p>и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить лимонады;</li> <li>– готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>– готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> </ul> <p>подготавливать пряности для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> </ul>

	<p>горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>– использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>– заваривать чай;</p> <p>– варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <p>– готовить кофе на песке;</p> <p>– обжаривать зерна кофе;</p> <p>– варить какао, горячий шоколад;</p> <p>– готовить горячие алкогольные напитки;</p> <p>– подготавливать пряности для напитков;</p> <p>– определять степень готовности напитков;</p> <p>– доводить их до вкуса;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно</p>
--	---	---

		<p>его использовать;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>– органолептические способы</li> </ul>
--	--	--

		<p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила расчета с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в</li> </ul>
--	--	--



	<p>кондитерском цехе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> </ul>
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>– готовить желе;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать</li> </ul>

		<p>вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>– варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>– уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>– готовить жженный сахар;</li> <li>– готовить посыпки;</li> <li>– готовить помаду, глазури;</li> <li>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
--	--	--

		<p>промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных</li> </ul>

	<p>изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, фарши;</li> <li>– подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности</li> </ul>
--	---

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>
--	--	---

		<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные</li> </ul>

		<p>продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul>
--	--	---



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,</li> </ul>
--	--	--

		<p>правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное,</li> </ul>

		<p>заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--	---

#### **1.2.1.5. Личностные результаты реализации программы воспитания:**

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и

девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16 Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.

ЛР 17 Стремящийся к трудоустройству в аграрно-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 18 Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общественного достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.

ЛР 19 Осознающий значимость будущей профессии для реализации потребностей экономики региона и возможности достижения собственных жизненных и профессиональных планов.

ЛР 20 Способный осуществлять профессиональное толкование нормативных правовых актов в различных сферах деятельности.

ЛР 21 Способный анализировать правовую ситуацию и применять взвешенные опирающиеся на право решения.

ЛР 22 Демонстрирующий профессиональную и корпоративную культуру, ценностное отношение к профессиональной деятельности; соблюдающий этические нормы и правила поведения; участвующий в создании положительного имиджа организации.

ЛР 23 Обладающий внутренней положительной мотивацией к получению профессии, ответственностью и сознательной направленностью на цели и результаты учебной деятельности, их личностной значимости.

### **1.2.2 Формы аттестации по результатам освоения образовательной программы**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Под текущим контролем в лицее понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу. Контрольные работы, если таковые предусмотрены, должны быть включены в календарно-тематический план предмета, дисциплины, профессионального модуля.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий группы, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель и мастер производственного обучения.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу осуществляет заместитель директора по УР, УПР. Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет старший мастер.

Данные текущего контроля используются, предметно-цикловыми комиссиями, преподавателями, кураторами для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности,

своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

Для проведения текущего контроля успеваемости используются следующие формы:

- опрос (групповой, фронтальный, индивидуальный, письменный и др.);
- тестирование;
- оценка выполнения практической работы, задания практического занятия;
- семинарские занятия;
- выполнение контрольной работы;
- защита индивидуального проекта,
- выполнение самостоятельной работы в различных формах;
- другие формы текущего контроля успеваемости в соответствии с программой дисциплины, МДК.

Текущий контроль практики проводится в форме экспертной оценки выполнения работ на практике руководителем практики.

Периодичность текущего контроля успеваемости определяется преподавателем и отражена в ФОС дисциплины, МДК.

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- зачет, дифференцированный зачет,
- комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет,
- экзамен по дисциплине, МДК, экзамен по модулю
- комплексный экзамен,
- итоговая контрольная работа.

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена

### **1.3 Система оценки результатов освоения образовательной программы**

#### **1.3.1. Формы аттестации**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Изучение программы завершается государственной итоговой аттестацией, по результатам которой выпускникам присваивается квалификация «Повар, кондитер».

#### **1.3.2. Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля**

Организация текущего контроля успеваемости осуществляется через оценку по итогам:

- опроса (группового, фронтального, индивидуального, письменного, устного и др.);
- тестирования;
- выполнения задания практического занятия, практической работы;
- выполнения задания лабораторного занятия, лабораторной работы;
- работы на семинарском занятии; – выполнения контрольной работы;
- выполнения самостоятельной работы в различных формах;

– других форм текущей аттестации в соответствии с программой дисциплины, МДК или ПМ.

Текущий контроль практики проводится через оценку выполнения работ на практике руководителем практики.

Периодичность текущего контроля успеваемости определяется рабочей программой.

### **1.3.3. Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в формах: зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен (квалификационный) по модулю, итоговая контрольная работа.

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.

Содержание промежуточной аттестации определяется фондами оценочных средств

### **1.3.4. Организация, критерии оценки и формы представления и учета результатов оценки учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Организация проектной деятельности в составе дисциплины проводится в соответствии с разработанной рабочей программой предмета, а также оценочными материалами текущей аттестации. Оценка индивидуального проекта одновременно является оценкой проектной деятельности обучающихся и оценкой внеурочной работы студентов. Индивидуальный проект выполняется студентами в течение первого и второго курсов самостоятельно в рамках времени, специально отведенного учебным планом (самостоятельной работы по дополнительному предмету «Основы проектно-исследовательской деятельности»). Выполнение индивидуального проекта сопровождается в течение года консультациями преподавателей - руководителей индивидуальных проектов (в рамках курсов внеурочной деятельности «Организация проектно-исследовательской деятельности по отдельным предметам общеобразовательного цикла») и заканчивается в защите индивидуального проекта.

### **1.3.4. Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме монстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- а) демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;
- б) демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями,



заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

## **2. Организационный раздел**

### **2.1. Учебный план**

Учебный план является частью организационного раздела основной профессиональной образовательной программы и представлен в Приложении 1.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных предметов, общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных предметов, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Наименование учебных циклов, предметов/дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик; учебная нагрузка обучающихся и формы промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) по специальности, реализуемой на базе основного общего образования

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Количество часов итого (часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП)
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>324+352=676</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36+14=50
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36+59=95
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36+28=64
<b>ОП.04</b>	<b>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</b>	<b>36+0=36</b>
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32+8=40
<b>ОП.06</b>	<b>Охрана труда</b>	<b>36+0=36</b>
<b>ОП.07</b>	<b>Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>	<b>36+36=72</b>
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36+0=36
ОП.09	Физическая культура	40+0=40
<b>ОП.10</b>	<b>Организация обслуживания</b>	<b>0+64=64</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	248+98=346
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	32+0=32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72+62=134
УП.01	Учебная практика	72+0=72
ПП.01	Производственная практика	72+36=108
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	556+108=664
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32+0=32
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	128+72=200
УП.02	Учебная практика	144+36=180
ПП.02	Производственная практика	252+0=252
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	308+158=466
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32+0=32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	96+50=146
УП.03	Учебная практика	72+0=72
ПП.03	Производственная практика	108+108=216
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	240+174=414
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32+0=32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	64+30=94
УП.04	Учебная практика	72+36=108
ПП.04	Производственная практика	72+108=180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	520+206=726

	разнообразного ассортимента	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32+0=32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	128+134=262
УП.05	Учебная практика	144+36=180
ПП.05	Производственная практика	216+36=252
	<b>Промежуточная аттестация по профессиональным модулям</b>	108+0=108

### Учебный план

индекс	Наименование учебных циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик и др.	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								
		экзамены	Диф. зачет	зачет	прочие		Самостоятельная работа обучающихся	Во взаимодействии с преподавателем				В том числе в форме практической практики	консультации	Промежуточная аттестация	
								Нагрузка на предметы, дисциплины, МДК, ПМ, циклы							
								всего	В том числе						
Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>147</b>	<b>33</b>	<b>138</b>	<b>839</b>	<b>546</b>			<b>18</b>	<b>40</b>	
<b>УПб.01.00</b>	<b>Учебные предметы на базовом уровне</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>3</b>		<b>114</b>	<b>14</b>	<b>109</b>	<b>680</b>	<b>413</b>			<b>12</b>	<b>27</b>	
УПб.01.01	Русский язык	3				92	0	80	50	30			6	6	
УПб.01.02	Литература		3			122	2	118	69	49				2	
УПб.01.03	Иностранный язык		3			105	2	101	2	99				2	
УПб.01.04	История		4			122	2	118	96	22				2	
УПб.01.05	Обществознание		5			122	2	118	88	30				2	
УПб.01.06	География		6			68	1	66	40	26				1	
УПб.01.07	Математика	5				214	2	200	173	27			6	6	
УПб.01.08	Биология		4			68	1	66	44	22				1	
УПб.01.09	Физика		5			85	2	81	54	27				2	
УПб.01.10	Физическая культура		4	1, 2, 3		80	0	78	10	68				2	
УПб.01.11	Основы безопасности и защиты Родины		4			68	0	67	54	13				1	
<b>УПу.02.00</b>	<b>Учебные предметы на углубленном уровне</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>262</b>	<b>10</b>	<b>238</b>	<b>121</b>	<b>117</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	
УПу.02.01	Информатика		5	0		125	5	118	48	70				2	
УПу.02.02	Химия	5				137	5	120	73	47			6	6	
<b>ДУП. 03.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>11</b>				<b>4</b>	
ДУП.03.01	Основы проектно-				4	32	8	20	9	11				4	

	исследовательской деятельности																
<b>КВ.04.00</b>	<b>Курсы по выбору обучающихся</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>1</b>	<b>34</b>	<b>29</b>	<b>5</b>							<b>1</b>
КВ.04.01	Родной язык/родная литература		1			36	1	34	29	5							1
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>10</b>	<b>23</b>	<b>1</b>		<b>3388</b>		<b>3184</b>	<b>854</b>	<b>640</b>							<b>89</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>1</b>		<b>537</b>	<b>13</b>	<b>508</b>	<b>252</b>	<b>246</b>							<b>24</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2			50	1	47	30	17							2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			95	4	89	53	36							2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			64	1	61	45	16							2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6			36	1	33	25	8							2
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4			40	1	37	21	16							2
ОП.06	Охрана труда		5			40	1	37	25	12							2
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности		4			72	1	69		69							2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4			36	1	33	15	18							2
ОП.09	Физическая культура		6	5		40		34	2	32							6
ОП.10	Организация обслуживания		4			64	2	60	38	22							2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>9</b>	<b>14</b>			<b>2676</b>	<b>23</b>	<b>2557</b>	<b>564</b>	<b>361</b>						<b>56</b>	<b>61</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>																
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>3</b>			<b>296</b>		<b>278</b>	<b>57</b>	<b>79</b>						<b>6</b>	<b>9</b>
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1			32	1	30	14	18							1
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2			108	2	104	43	61							2
УП.01	Учебная практика		2к			72											
ПП.01	Производственная практика		2к			72											6
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			<b>663</b>	<b>6</b>	<b>632</b>	<b>102</b>	<b>84</b>						<b>12</b>	<b>13</b>

	<b>ассортимента</b>													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2			32	1	30	16	16				1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4			187	5	170	86	84			6	6
УП.02	Учебная практика		4			180								
ПП.02	Производственная практика		4			252								6
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	2	2			416	4	387	90	76			12	13
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5			32	1	30	22	10				1
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5			120	3	105	52	66			6	6
УП.03	Учебная практика		4к			72								
ПП.03	Производственная практика		5к			180								6
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	1	3			354	3	340	74	52			12	13
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4			32	1	30	24	8				1
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5			94		94	50	44				6
УП.04	Учебная практика		5к			108								
ПП.04	Производственная практика		6к			108								6
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</b>	2	2			650	7	690	188	70			16	13

	<b>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>													
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7			32	6	30	20	10			1	1
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				262	6	244	159	60			6	6
УП.05	Учебная практика		бк			144								
ПП.05	Производственная практика		бк			216								6
	<b>Промежуточная аттестация по ООП (экзамены)</b>					98								
	<b>Промежуточная аттестация</b>					120								
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					36								
	<b>Итого</b>					4428								

Учебный план является частью организационного раздела основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и представлен в Приложении 1.

## 2.2. План внеурочной деятельности

План внеурочной деятельности обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ребрихинский лицей профессионального образования» профессии Повар, кондитер обеспечивает введение в действие и реализацию требований Федерального государственного образовательного среднего профессионального образования с учетом требований Федерального государственного стандарта среднего общего образования и определяет общий и максимальный объем нагрузки обучающихся в рамках внеурочной деятельности, состав, структуру направлений и форм внеурочной деятельности обучающихся.

План внеурочной деятельности разработан с учетом требований следующих нормативных документов:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; с учетом внесенных изменений в данный документ.

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»;

- Письма Минобрнауки РФ от 12.05.2011 № 03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования (далее - ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Устава КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования»

Обучение по ППКРС является профильным, предусматривает организацию активных форм творческой, самостоятельной деятельности обучающихся, выполнение ими работ исследовательского характера. Учебные программы имеют логическое продолжение в рабочей программе воспитания и программах курсов внеурочной деятельности.

План внеурочной деятельности является частью образовательной программы.

Под внеурочной деятельностью следует понимать образовательную деятельность, направленную на достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы (личностных, метапредметных и предметных), осуществляемую в формах, отличных от урочной.

Цель внеурочной деятельности: содействие в обеспечении достижения планируемых результатов, обучающихся в соответствии с основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования, направленной на формирование:

- интеллектуального, культурного и профессионального развития человека, подготовки квалифицированных специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

- с учетом требований ФГОС СОО: приобщения к общекультурным и национальным ценностям, информационным технологиям: формирования коммуникативной, этической, социальной, гражданской компетентности; воспитания толерантности, навыков здорового образа жизни; формирования чувства гражданственности и патриотизма, правовой культуры, осознанного отношения к профессиональному самоопределению; достижения обучающимися необходимого для жизни в обществе социального опыта и формирования принимаемой обществом системы ценностей; достижения метапредметных результатов; формирования познавательной мотивации и интересов обучающихся, их готовности и способности к сотрудничеству и совместной деятельности с обществом и окружающими людьми.

Задачи внеурочной деятельности:

- изучить интересы и потребности обучающихся, привлечь их к занятиям в системе внеурочной деятельности;

- определить содержание, формы, методы работы с обучающимися в рамках внеурочной деятельности;

- создать условия для функционирования единого воспитательного пространства в образовательной сети Учреждения: общеобразовательные организации -

профессиональные образовательные организации - организации дополнительного образования - объединения юридических лиц, работодателей и их объединений, общественные объединения, осуществляющие деятельность в сфере образования;

- разнообразить виды творческой деятельности для наиболее полного удовлетворения интересов и потребностей, обучающихся в объединениях различной направленности;

- оптимизировать учебную нагрузку обучающихся;

- разработать специальные формы и методы работы, формирующие творческую и социальную активность обучающихся.

#### Организация внеурочной деятельности

Внеурочная деятельность организуется в соответствии с расписанием и с учетом общего количества часов недельной нагрузки по внеурочной деятельности, а также необходимости загрузки последующих учебных дней.

План внеурочной деятельности обеспечивает выполнение гигиенических требований к режиму образовательного процесса, установленных СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», и предусматривает организацию внеурочной деятельности в группах, реализующих федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования. Образовательное учреждение укомплектовано педагогическими кадрами и обладает материально-технической базой для осуществления обучения согласно данному плану внеурочной деятельности.

План внеурочной деятельности реализуется в соответствии с запросом обучающихся, их родителей (законных представителей). Для изучения запроса изучаются потребности, интересы обучающихся посредством анкетирования и опроса родителей и учеников.

План внеурочной деятельности является частью организационного раздела и представляет собой описание целостной системы функционирования образовательной организации в сфере внеурочной деятельности и включает:

- планы организации деятельности студенческих сообществ (групп обучающихся), в том числе объединений по интересам, студий, клубов; волонтерских отрядов и т.д.

- планы реализации курсов внеурочной деятельности по выбору обучающихся (предметные кружки, факультативы, и т.д)

#### Ожидаемые результаты внеурочной деятельности обучающихся

ФГОС СОО устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание,



экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами. В ходе реализации внеурочной деятельности, обучающиеся получают практические навыки, необходимые для жизни, формируют собственное мнение, развивают свою коммуникативную культуру.

#### Направления, виды и формы внеурочной деятельности

Внеурочная деятельность организуется по направлениям и реализуется через модули Программы профессионального воспитания и социализации обучающихся лицей.

Направление: Духовно-нравственное направление.

Реализуется через модуль: «Духовно-нравственное развитие»; «Волонтерство общественной безопасности» и формирует у обучающихся отношения: к России как к Родине (Отечеству) (включая подготовку к патриотическому служению); с окружающими людьми, семейных отношений; к закону, государству и гражданскому обществу, гражданской ответственности, чувству патриотизма, позитивного отношения к базовым ценностям общества, религии своего народа.

Направление: Спортивно-оздоровительное.

Реализуется через направление «Воспитание ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни» модуля «Духовно-нравственного развития»; «Волонтерство общественной безопасности» - формирует у обучающихся отношения: к себе, своему здоровью, познанию себя, обеспечения самоопределения и самосовершенствования, создает условия для полноценного физического и психического здоровья, формирует привычку занятий физической культурой, помогает освоить гигиеническую культуру.

Направление: Социальное.

Реализуется через направление «Воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека, формирование правосознания и правовой культуры», «Воспитание ценностного отношения к прекрасному,

формирование основ эстетической культуры» модуля «Духовно-нравственное развитие»; модули: «Жизненные ориентиры»; «Студенческое самоуправление»; «Дополнительное образование, студенческие центры внеучебной деятельности»; «Волонтерство общественной безопасности» - помогает обучающимся пробудить стремление к самостоятельности и творчеству, умению адаптироваться в новых условиях формирование активной жизненной позиции, лидерских качеств, организаторских умений и навыков. Формирование таких ценностей как познание, истина, целеустремленность, социально - значимая деятельность.

Направление: Общекультурная деятельность.

Реализуется через направления модуля «Духовно – нравственное развитие»; модуль «Дополнительное образование, студенческие центры внеучебной деятельности» - формирует у обучающихся отношений к художественной культуре, окружающему миру. Ориентирует на доброжелательное, бережное, заботливое отношение к миру, развитие эмоциональной сферы, чувства прекрасного, творческих способностей, формирование коммуникативной и общекультурной компетенций.

Направление: Общеинтеллектуальное.

Реализуется через модули: «Учебная дисциплина» «Руководство учебной группы»; «Профессиональная самоопределение и карьера» - предназначено помочь обучающимся освоить разнообразные доступные им способы познания окружающего мира, развить познавательную активность, любознательность, обогащение запаса обучающихся языковыми знаниями, способствовать формированию мировоззрения, эрудиции, кругозора. Формирование полноценного и интеллектуального развития обучающихся. Формирует у обучающихся навыки в сфере трудовых и социально-экономических отношений.

Внеурочная деятельность организуется через следующие формы: экскурсии, кружки; клубы, спортивные секции, конференции; студенческое самоуправление, олимпиады; конференции, соревнования; конкурсы, фестивали; общественно-полезные практики; проектная деятельность.

Для реализации внеурочной деятельности в лицее организована оптимизационная модель внеурочной деятельности. Она заключается в оптимизации всех внутренних ресурсов лицея и предполагает, что в ее реализации принимают участие все педагогические работники (классные руководители, преподаватели, мастера п/о, руководитель физического воспитания, педагог-организатор ОБЖ, преподаватели), организации дополнительного образования, объединения юридических лиц, работодателей и их объединений, общественные объединения, осуществляющие деятельность в сфере образования.

Координирующую роль выполняет классный руководитель которые в соответствии со своими функциями и задачами: взаимодействуют с педагогическими работниками, а также учебно- вспомогательным персоналом образовательного учреждения; организуют в группе образовательный процесс, оптимальный для развития положительного потенциала личности обучающихся в рамках деятельности коллектива; организуют систему

отношений через разнообразные формы воспитывающей деятельности коллектива группы, в том числе, через органы самоуправления; организуют социально значимую, творческую деятельность обучающихся; ведут учёт посещаемости занятий внеурочной деятельности.

Преимущества оптимизационной модели состоят в минимизации финансовых расходов на внеурочную деятельность, создании единого образовательного и методического пространства в образовательном учреждении, содержательном и организационном единстве всех его структурных подразделений.

Внеурочная деятельность для обучающихся осуществляется в соответствии с учебным планом, календарным графиком учебного процесса и расписанием занятий. Количество часов в неделю составляет до 10 часов в неделю.

Продолжительность занятий внеурочной деятельности составляет 45 минут. Начало занятий внеурочной деятельностью с понедельника по пятницу, в соответствии с расписанием.

Минимальное количество наполняемости в группе при проведении занятий внеурочной деятельности составляет 12 – 15 человек

При организации внеурочной деятельности используются системные курсы внеурочной деятельности (на их изучение установлено определенное количество часов в неделю в соответствии с рабочей программой преподавателя) и несистемные занятия (тематических) курсов внеурочной деятельности (на их изучение установлено общее количество часов в год в соответствии с рабочей программой учителя). Системные курсы реализуются в соответствии с расписанием по внеурочной деятельности по программам, утвержденным на ПЦК по воспитательной работе. Несистемные занятия реализуются в рамках плана воспитательной работы лицея, куратора. Несистемные занятия проводятся в свободной форме, с учетом основных направлений плана внеурочной деятельности и с учетом скользящего графика проведения мероприятий, конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований. Возможно проведение занятий с группой студентов, с учетом их интересов и индивидуальных особенностей. Несистемные (тематические) курсы разрабатываются из расчета общего количества часов в год, определенного на их изучение планом внеурочной деятельности. Образовательная нагрузка несистемных (тематических) курсов распределяется в рамках семестров.

Промежуточная аттестация в рамках внеурочной деятельности не проводится.

Общее количество часов на курсы внеурочной деятельности на 1-2 курсах составляет до 700 часов с учетом занятости детей в учреждениях дополнительного образования, а также воспитательных событий в рамках реализации программы воспитания. Соотношение между составными частями плана ВУД выдерживается в соответствии с возрастными и психо-физиологическими возможностями учащихся. Внеурочная деятельность среднего общего образования предполагает: курсы ВУД до 70%, деятельность ученических сообществ до 15%, организация воспитательных событий до 15%. Часы внеурочной деятельности будут реализованы как в течение учебной недели, так и в период каникул. Учебным планом предусмотрено выполнение одного индивидуального проекта каждым студентом.

#### План внеурочной деятельности в группах 1-2 курса

№	Направление внеурочной деятельности	Дни недели	Количество часов в неделю	Количество часов в год
---	-------------------------------------	------------	---------------------------	------------------------

1	«Разговор о важном»	Понедельник	1	33
2	Организация проектно-исследовательской деятельности	Понедельник Четверг	2	66
3	Физическая культура (для студентов 1 курса)	Вторник	1	33
4	«Моя профессия»	Вторник	1	33
5	Творческие и спортивные объединения по выбору Лидерские объединения и волонтерское движение	Среда, пятница	4	150
6	Несистемные внеурочные занятия по направлениям	2 и 4 четверг месяца	1	35
<b>Всего</b>				350 часов на 1 группу в год

Системные внеурочные занятия				
№	Направление	Кол-во часов в год	Кол-во часов в неделю	ответственные
1	«Разговор о важном»	33	1	Классные руководители, кураторы групп
2	Организация учебно-исследовательской и проектной деятельности	66	2	Руководители индивидуальных проектов
3	Физическая культура (дополнительный час для студентов 1 курса)	33	1	Преподаватель физической культуры
4	«Моя профессия»: Студия Карвинга Студия Айсинга «Моя профессия – всегда в моде!»	33	1	Руководители элективных курсов
5	<u>Развитие личности и самореализация обучающихся (Творческие и спортивные объединения)</u> <u>Спортивно-оздоровительные объединения:</u> «Волейбол» «Баскетбол» «Фитнес» «Футбол» «Шахматы» «Лыжная подготовка» Шейпинг <u>Творческие объединения:</u> Поэтическая студия «Бригантина» Агитбригада «Импульс» Музыкальная студия Патриотический клуб «Смена» Клуб наша история – наши традиции /Музейное дело Студия настольных игр Студия Кинопоиск Видеостудия Студия ландшафтного дизайна Клуб любителей БПЛА Тетральная студия	66	2	Руководители объединений
	<u>Лидерские объединения и волонтерское движение по выбору</u> Студенческий Совет Волонтерское объединение «Свобода» Студ. объединение «Путь к себе» Медиацентр	35	1	

Несистемные внеурочные занятия
--------------------------------

СПОРТИВНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ			
1	Участие в турнирах, товарищеских встречах, спартакиаде школьников.	в течение года	Руководитель физвоспитания
2	Здоровое питание - залог успешной учебы	Сентябрь -октябрь	Зам. директора по УВР. классные руководители.
3	Акция выбираю спорт как альтернативу пагубным привычкам»	октябрь	Зам. директора по УВР
4	Сдача норм ГТО	в течение года	Руководитель физвоспитания
5	Конкурс плакатов «Антинаркотики»	Ноябрь	Зам. директора по УВР
6	Уроки по ОБЖ «Оказание первой мед. помощи на тренажере «МАКСИМ»	Декабрь	Педагог-организатор ОБЖ
7	Профилактика заболеваний гриппом и ОРВИ	Декабрь	Медработник
8	Охрана здоровья перед выходом на каникулы	Декабрь Июнь	классные руководители
9	«А ну-ка, парни!» Спортивная эстафета среди юношей	Февраль	Руководитель физвоспитания, Педагог-организатор ОБЖ
10	Мероприятия в рамках программы «БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!»	в течение года	Зам. директора по УВР Руководитель физвоспитания
11	Спортивные эстафеты для общежития	в течение года	Воспитатели общежития
12.	Посещение студентами ФОК	в течение	Руководитель физвоспитания
13	Дни Здоровья	в течение года	Руководитель физвоспитания
14	Внеурочное мероприятие по физической культуре «Внутрилицейная спартакиада»	в течении года	Руководитель физвоспитания
15	Всероссийский урок по ОБЖ	октябрь	Педагог-организатор ОБЖ
ОБЩЕИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ			
1	Викторина «Культурное наследие России»	октябрь	классные руководители
2	Предметные олимпиады с выходом на краевой уровень.	Ноябрь- февраль	Преподаватели
3	Научно-практическая конференция	февраль	Методист
4	ИНТЕРНЕТ-олимпиады по различным дисциплинам	В течение года	Преподаватели
5	Внеурочное мероприятие по физике «Брей-ринг»	февраль	Преподаватель физики
6	Внеурочное мероприятие по химии «Посвящение в химики»	февраль	Преподаватель химии
7	Внеурочное мероприятие «Литературная гостиная»	март	Руководитель поэтической студии
ДУХОВНО-ПРАВСТВЕННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ			
1.	Цикл классных часов, посвящённых Дням воинской славы	в течении года	Преподаватель истории, Педагог-организатор ОБЖ
2.	Классные часы, посвящённые блокаде Ленинграда	январь	классные руководители
3.	Торжественное мероприятие, Посвящённое Дню Победы.	май	Зам. по УВР
4.	Цикл классных часов военно- патриотической направленности «Победы Русской армии»	в течении года	классные руководители
6.	Участие в Митинге, посвящённом памяти выпускников, погибшим в локальных войнах и горячих точках	февраль	Зам директора по УВР
7.	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	в течении месяца	Педагог-организатор ОБЖ Руководитель физвоспитания
8.	Участие в Месячнике молодого избирателя	январь	Ребрихинская районная избирательная комиссия
9.	Внеурочные мероприятия, посвященные Победе в ВОВ	апрель-май	Зам директора по УВР
10.	Акции, митинги возле обелисков, на мемориале Славы.	май	Зам директора по УВР
11.	Игра-диспут «Почему я должен идти на выборы?»	Январь февраль	Преподаватель истории и обществознания
12.	Участие в акции «Бессмертный полк», сбор фотографий, оформление материалов	май	Зам директора по УВР
13.	Экскурсия по родному краю, знакомство с памятниками культуры	май	классные руководители.
14	«Россия многонациональная и много конфессиональная страна». Религия народностей, проживающих в России. Цикл классных часов	в течение года	Преподаватель истории и обществознания

### 2.3. Календарный учебный график













## 2.4. Календарный план воспитательной работы

### Духовно - нравственное воспитание и интеллектуальное развитие

Формирование у обучающихся духовно-нравственных качеств личности, приобщение их к общечеловеческим, национальным ценностям, культурному наследию, воспитание потребности в духовном общении, формирование социальной компетенции, культуры общения.

#### **Задачи:**

1. Формирование творческой, духовно-богатой личности, способной к саморазвитию и самовоспитанию;
2. Формирование мотивационной сферы, социально-коммуникативных навыков, умений, потребности в постоянном самосовершенствовании, повышении уровня духовной культуры, формирование здоровые материальных потребностей, самоконтроля и саморегуляции;
3. Формирование готовности трудовой деятельности, непрерывному образованию и самообразованию.

№ п/п	Мероприятие	Сроки проведения	курс	Ответственные за проведение
1	2	3	4	5
1	Торжественная линейка; Классный час «Наша история, наши традиции»	Сентябрь	1-4	Зам. дир. по УВР
2	Проведение классных часов, направленных на сплочение коллективов, командообразование и формирование активов учебных групп, на пропаганду здорового образа жизни	сентябрь	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
3	Проведение тренингов, способствующих адаптации первокурсников к учебному процессу и сплочению коллективов учебных групп	сентябрь	1-4	Педагог-психолог, воспитатели общежития, классные руководители и кураторы групп
4	Организация работы Студенческого Совета.	сентябрь	1-4	Зам. дир по УВР
5	Проведение диагностики в группах с целью: изучения личности; определения уровня самооценки.	Сентябрь, октябрь	1	Педагог - психолог
6	Изучение комфортности в коллективе, уровня адаптации и профилактика дезадаптации.	Сентябрь, октябрь	1-4	Педагог-психолог

7	Формирование социального паспорта группы, лица, оформление и заполнение дневников наблюдения.	сентябрь	1-4	Мастера п/о, классные руководители, кураторы групп
8	Книжная «Поговорим профессии» о выставке твоей	Сентябрь	1-4	Библиотека
9	Профилактика авиального поведения	Сентябрь, ноябрь	1-4	Педагог - психолог
10	Психодиагностика: Адаптация обучающихся первого курса	октябрь	1	Педагог - психолог
11	Изучение сфер студентов. интересов	сентябрь	1	Классные руководители, кураторы групп
12	Работа с обучающимися из категории детей – сирот: создание базы данных и формирование личных дел, обеспечение обучающихся, постинтернатной адаптацией.	Сентябрь, октябрь	1-3	Классные руководители, кураторы групп
13	Акция «Мы против курения»	декабрь	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
14	Литературная гостиная «В.М. Шукшин. Писатель для всех и каждого».	декабрь	1-4	Поэтический клуб «Бригантина»
15	Встречи с интересными людьми района.	январь	2	Классные руководители, кураторы групп
16	Оказание помощи ветеранам, родственникам выпускников, погибших при исполнении воинского долга	февраль	1-2	Мастера п/о, Классные руководители, кураторы групп
17	«Аморальное поведение – что это?» - классный час	декабрь	1-4	Классные руководители, кураторы групп
18	Консультирование по вопросам самоопределения, межличностных взаимоотношений и т.д.	регулярно	1-4	Педагог - психолог
19	Участие в марафоне «Поддержим ребёнка»	декабрь	1-4	Зам. дир. по УВР
20	Кинолекторий по творчеству В.М. Шукшина	март	1-4	Студенты, преподаватели, классные руководители, кураторы групп, библиотекарь
21	Творческая беседа из цикла «На поэтической волне»,	апрель 164	1	Поэтическая студия «Бригантина»

	посвященная творчеству поэта-земляка Геннадия Петровича Панова.			
--	---	--	--	--

### Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.

Цель: Воспитание патриотов России, граждан демократического государства, уважающих права и свободу личности, проявляющих национальную и религиозную терпимость.

#### Задачи:

1. Воспитание любви к своей «Малой Родине», краю, Отечеству;
2. Формирование чувства причастности к истории своей страны и осознания своей ответственности за судьбу Отечества, чувства уважения и толерантного отношения к другим народам и их культурам. Формирование чувства уважения к своим собственным истокам, гражданского согласия, сохранение национального самосознания, самобытности
3. Формирование интереса к правовым знаниям, политической жизни страны, умению анализировать общественные, политические события, давать им оценку;
4. Привитие навыков правового самосознания, законопослушания.

1	Еженедельная 20-ти минутка «В мире событий»	Каждая среда	1-4	Мастера п/о, кураторы групп
2	3 сентября. День окончания Второй мировой войны, День солидарности борьбы с терроризмом.	Сентябрь	1-4	Кл. руководители, кураторы групп
3	10 сентября. Международный день памяти жертв фашизма	Сентябрь	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
4	Проведение тематических классных часов в группах, направленных на профилактику негативных явлений в молодежной среде, на пропаганду здорового образа жизни, на успех в выбранной профессии	Октябрь	1	Кл. руководители, кураторы групп
5	Поздравление ветеранов лица с Днем пожилого человека	Октябрь	1 - 3	Зам. по УВР, классные руководители, кураторы групп
6	Закрепление за всеми «трудными» шефов наставников из числа педагогов, мастеров п/о, сотрудников лица	октябрь	1-4	Зам. дир. по УВР классные руководители, кураторы групп,
7	Знакомство с историей возникновения и развития Алтайского края	октябрь	1-4	Воспитатели, уч. сектор
8	Классный час «День народного единства»	ноябрь	1-4	Кл. руководители, кураторы групп
9	Книжная выставка «Россия-это навсегда»	ноябрь	1-4	Библиотека

10	«День народного единства»	ноябрь	1-4	классные руководители, кураторы групп
11	День государственного герба Российской Федерации	30 ноября	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
12	Акция «Мир без нацизма»	ноябрь	1-4	Библиотека
13	День неизвестного солдата, Международный день инвалидов	3 декабря.	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
14	День добровольца (волонтера) в России	5 декабря	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
15	День Героев Отечества.	9 декабря.	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
16	Акция «День конституции РФ - значимый праздник всей страны»	Декабрь	1-4	Зам по УВР, библиотека, кл. руководители, кураторы групп
17	Оформление картотек на всех трудных обучающихся с целью учета неблагополучных детей	В течение года	1-3	Мастера п/о, классные руководители, кураторы групп
18	Организация работы по сбору материалов в музей лица	В течение года	1-4	Зам. по УВР, классные руководители, кураторы групп
19	«Ленинград, блокада, Подвиг»	декабрь	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
20	Мероприятия, посвященные памятным датам, Дню воинской славы	В течении года	1-4	Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о
21	День Памяти выпускникам, погибшим в Чечне	январь	1-4	Щербановский В.Д.
22	День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады, День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенай, День памяти жертв Холокоста	27 января	1-4	Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о
23	Вахта Памяти, посвященная выпускникам лица, погибшим в Чечне	январь	1-4	Зам. дир. по УВР, Щербановский В.Д.
24	«Живая память» вечер Памяти выпускников, погибших в локальных войнах	январь	1-4	Студенческий Совет, клуб «Бумеранг»

	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве.	2 февраля		Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
25	Месячник оборонно-массовой работы	Февраль	1-4	Щербановский В.Д.
26	День российской науки	8 Февраля	1-4	Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
27	Участие во Всероссийской информационно-агитационной акции: «Есть такая профессия – Родину защищать!»	Февраль	3-4	Зам. дир. по УВР
28	День защитника отечества	23 Февраля	1-4	Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
29	Международный женский день	8 марта	1-4	Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
30	День воссоединения Крыма с Россией	18 марта.	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы, Библиотека
31	Всемирный день театра	27 марта	1-4	Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
32	День космонавтики	12 апреля	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы, Библиотека
33	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ	19 апреля.	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы, Библиотека
34	Участие в акции «Окна Победы»	Апрель	1-2	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
35	Участие во Всероссийской патриотической акции «Георгиевская ленточка»	Апрель, май	1-4	Библиотека
36	Акция «Мы помним! Мы гордимся»	Май	1-4	Библиотека
37	Участие в акции «Бессмертный полк»	Май	1-2	Зам. дир. по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
38	Участие во Всероссийской военно-патриотической акции «Верни герою имя»	Май	1-2	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
39	Праздничный концерт к 9 Мая	Май	1-4	Совет лицея, клуб «Бумеранг»

40	День защиты детей	1 июня	1-2	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
41	День русского языка	6 июня	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
42	День России	12 июня	1-4	Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
43	День памяти и скорби	22 июня	1-4	Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
44	День молодежи	27 июня	1-4	Зам. дир по УВР, Классные руководители, мастера п/о, кураторы,

### Профессионально - трудовое и экономическое воспитание

Цель: Создание условий для воспитания специалиста—профессионала, конкурентоспособного на рынке труда.

Задачи: Ориентация воспитательной деятельности на реализацию профессионального потенциала обучающегося в трудовой социально значимой деятельности в соответствии с реальными требованиями общества, потребностями личности и рынка труда

1	2	3	4	5
1	Санитарный день	четверг	1-4	Мастера п/о, кураторы групп
2	Работа на учебном хозяйстве лица	август-октябрь	1-3	Зам. дир. по УПР, ст. мастер
3	Работа производственных звеньев по ремонту техники	август	1-3	Ст. мастер
4	Благоустройство территории лица	В течении года	1-3	Мастера п/о, кураторы групп на закрепленной территории
5	Освещение результатов работы на учебном хозяйстве на страницах районной газеты	май, сентябрь	3	Зам. дир. по УПР
6	Проведение Всероссийской недели безопасности дорожного движения	сентябрь	1-4	Зам. дир. по УПР
7	Участие в районном трудовом соревновании	октябрь	3	Зам. дир по УПР
8	«Посвящение в профессию»	октябрь	1	Зам. дир по УВР
9	Косметический ремонт в комнатах	Ноябрь	1-3	Воспитатели, строительная бригада
10	Конкурсы профессионального мастерства	регулярно	2-3	Зам. дир. по УПР



11	Социальная адаптация выпускников на рынке труда	январь	3-4	Зам. дир. по УВР, УЦЗН Ребрихинского района
12	Диагностика отношения к выбранной профессии	февраль	1	Педагог-психолог
13	Проведение профориентационной подготовка материалов в СМИ, буклетов, работа в школах Ребрихинского и других районов	Март	1-4	Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о, кураторы,
14	Проведение тематических классных часов в учебных группах, направленных на формирование грамотного отношения к трудоустройству, на формирование нравственных и правовых аспектов при первом трудоустройстве, на формирование представлений о правах и обязанностях молодого специалиста.	Март	3-4	Зам. дир по УВР, УПР, классные руководители, мастера п/о, кураторы,
15	Проведение субботника на территории лица	Апрель	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы, мастера п/о
16	Озеленение корпусов, кабинетов, территории у главного корпуса	май	1	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
17	Разбивка цветников (столовая, общежитие)	май	1-2	Зав. столовой воспитатели
18	Организация дежурства по группе, лицу, общежитию, столовой, в кабинетах	регулярно	1-4	Ст. мастер, классные руководители, кураторы групп
19	Привлечение студентов к профориентационной работе в школах района, края	В течении года	1-2	Зам. дир. по УВР

### Художественно-эстетическое воспитание

Формирование эстетически - развитой личности, способной к саморазвитию, самовоспитанию

**Задачи:** Воспитание гармонически развитой личности.

1	2	3	4	5
1	Посвящение в студенты	сентябрь	1-4	Клуб «Бумеранг»

2	Международный день распространения грамотности	Сентябрь	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
3	День учителя	октябрь	1-4	Студенческий Совет
4	Новогодний бал-маскарад	декабрь	1-4	Клуб «Бумеранг»
5	Участие во Всероссийской акции «Новогодние окна»	Декабрь	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
6	Участие во Всероссийской акции «Новый год в каждый дом».	Декабрь	1-4	Клуб «Бумеранг»
7	«Татьянин день» День российского студенчества	Январь	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы,
8	Звездопад талантов	Февраль	1-4	Клуб «Бумеранг»
9	Участие в ежегодном молодежном фестивале самодеятельного художественного творчества «Наследники Великой Победы»	Февраль	1-4	Клуб «Бумеранг»
10	«Юморина»	Апрель	1-4	Клуб «Бумеранг»
11	Участие в акции Ночь Музеев, приуроченной к Международному дню музеев.	Май	1-4	Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о, кураторы,
12	Участие в краевых, районных конкурсах, фестивалях, праздниках по плану	В течение года	1 - 4	Зам. по УВР руководители кружков,
13	Уроки нравственности	В течение года	1 - 4	Преподаватели литературы
14	Выпускная линейка	июнь	1-4	Зам. по УВР

### Экологическое воспитание

Цель: Формирование у студентов целостного экологического мировоззрения и этических ценностей по отношению к природе.

#### Задачи:

1. Формирование мотивов, потребностей и привычек экологически целесообразного поведения и деятельности;

Развитие стремления к активной деятельности по охране окружающей среды.

1	Участие в районной Акции «Чистый берег»	май	1 - 4	Участники учебно-воспитательного процесса
---	---	-----	-------	---

2	«Земля, Природа, Будущее» конкурс рисунков, сочинений.	октябрь	1 -4	Библиотека, клуб «Бумеранг»
3	Книжная выставка «Природа и человек»	апрель	1-2	Библиотека
4	Конкурс «Самый «зеленый» кабинет»	апрель	1-2	Зам. дир. по УВР
5	Конкурс плакатов «Я и природа»	май	1-2	Библиотека
6	Выставка комнатных растений	май	1	Совет общежития
7	Участие в Международной акции «Сад памяти»	Май	1-4	Зам.директора по УВР
8	Участие во Всероссийском экологическом субботнике «Зеленая Весна»	июнь	1-4	Зам.директора по УВР
9	Участие в экологических мероприятиях района и края	В течении года	1-4	Мастера п/о Кл. руководители, кураторы групп

### Воспитание культуры здоровья: физического, психического и нравственного

Цель: Воспитание психически здоровой, физически сильной, духовно богатой личности.

Задачи: Формирование мотивации к здоровому образу жизни, потребности в укреплении своего здоровья, физического совершенствования, овладение методиками оздоровления, рационального питания, самоконтроля.

1	2	3	4	5
1	Вовлечение студентов в работу спортивных секций, кружков клубов по интересам	сентябрь	1-4	Долгов А,В. Щербановский В.Д., мастера п/о, воспитатели общежития, кураторы групп
2	День здоровья	октябрь	1-4	Долгов А.В. Щербановский В.Д.
3	Диагностика степени суицидального риска, склонности к зависимому поведению.	октябрь декабрь	1-2	Педагог- психолог
4	Классный час «Служу России!»	декабрь	1-4	Кл. руководители, кураторы групп
5	Участие во Всероссийской акции " <u>Стоп ВИЧ/СПИД</u> "	Декабрь	1-4	Кл. руководители, кураторы групп
6	Встреча с наркологом района	январь	1-2	Зам. дир по УВР
7	Рыцарский турнир «Богатырская сила, молодецкая удаль»	Февраль	1-4	Щербановский В.Д.

8	Мероприятие, посвященное Международному женскому дню 8 Марта	Март	1-4	Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о, кураторы, воспитатели общежития
9	«Масленица» Чаепитие и дегустация приготовленных блюд	Март	1-4	Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о, кураторы, воспитатели общежития
10	Проведение спортивных соревнований, товарищеских встреч между студентами, преподавателями, с учащимися школ района	В течении года	1-4	Зам. дир. по УВР, руководитель физвоспитания
11	Классные о личной девушек, юношей	В течении года	1-2	Мастера, классные руководители, кураторы групп
12	Участие в районных, спортивных соревнованиях, спартакиадах	В течении года	1-4	Зам. дир. по УВР, руководитель физвоспитания
13	Проведение тренингов «Умей сказать НЕТ!»	В течении года	1-3	Педагог - психолог
14	Организация работы телефона доверия	В течении года	1-3	Зам. дир. по УВР
15	Цикл лекций «Мы за здоровый образ жизни»	В течении года	1-3	Библиотека
16	Тренинги общения.	В течении года	1-3	Педагог - психолог

### Семейное воспитание. Работа с семьёй.

Цель: Воспитание уважения к семье, формирование сознательного отношения к семейной жизни, подготовка к семейной жизни, повышение компетентности родителей в вопросах воспитания детей, внедрение мер направленных на развитие института семьи.

#### Задачи:

1. Подготовка обучающихся к будущей семейной жизни;
2. Формирование понятий о сущности семьи, ее значении в жизни человека, о функциях супругов, о психологии семейных отношений;
3. Формирование нравственно - психологической готовности к вступлению в брак, чувства ответственности за будущее семьи, решение ее экономических проблем;
4. Осознание ответственности за будущее детей.

1	Выявление детей, находящихся социально-опасном	сентябрь	1-3	Кл. руководители, кураторы групп мастера п/о, воспитатели общежития
---	--	----------	-----	--

	положении.			
2	Групповые родительские «Итоги работы за 2022-2023 уч. год».	октябрь ноябрь	1-4	Классные руководители, мастера п/о, кураторы групп
3	Работа с опекунами, центрами помощи для детей-сирот. Дополнительные гарантии по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	в течении года	1-4	Зам. дир по УВР, классные руководители, мастера п/о, кураторы, воспитатель
4	Диагностика психологического климата в группе	ноябрь	1-3	Педагог — психолог
5	Консультации для родителей по проблемам суицидального поведения обучающихся.	регулярно	1-4	Педагог - психолог
6	Определение групповой сплоченности	декабрь	1-2	Педагог - психолог
7	Проведение тематических классных часов в учебных группах, направленных на формирование семейных ценностей, на отношение к браку, здоровью, на формирование знаний и представлений о заботе о детях, о пожилых родителях и т.д.	январь		Классные руководители, педагог-психолог, кураторы групп
8	Консультирование по психологического развития подростков молодежи.	январь-март	1-3	Педагог - психолог
9	Оказание помощи семье в решении проблемы воспитания	регулярно	1-3	Классные руководители, педагог-психолог, кураторы групп
10	Просмотр, обсуждение вреда наркотических веществ	регулярно	1-4	Классные руководители Мастера п/о, кураторы групп
11	Работа с родителями по обучению студентов основам правил дорожного движения, обеспечению безопасности при перевозке в транспортных средствах.	в течении года	1-2	Классные руководители Мастера п/о, кураторы групп

## Работа с проблемными студентами.

**Цель:** Воспитание законопослушной личности, профилактика правонарушений.

**Задачи:** Формирование у обучающихся правовых знаний

1	2	3	4	5
1	Выявление студентов с девиантным и поведением.	сентябрь	1	Зам. по УВР, педагог-психолог
2	Вовлечение проблемных	в течение года	1-4	мастера п/о, классные руководители, кураторы групп
3	Лекторий «Знаешь ли ты закон?»	в течение года	1-3	Зам. дир по УВР
4	Диагностика склонности зависимому поведению	Декабрь-май	1-3	педагог-психолог
5	Организация работы Совета профилактики.	сентябрь	1-3	Зам. дир по УВР
6	Совместная работа с ПДН ОВД	В течение года	1-3	Зам. дир по УВР
7	Совместная работа с КДН и ЗП несовершеннолетних	В течение года	1-2	Зам. дир по УВР
8	Взаимодействие с уполномоченными по организации работы с «трудными» обучающимися.	В течение года	1-4	Мастера п/о, классные руководители и кураторы групп
9	Взаимодействие с главами местного самоуправления по организации работы с «трудными» обучающимися	В течение года	1-4	Мастера п/о, классные руководители, кураторы групп
10	Взаимодействие с родителями по воспитанию данных подростков	В течение года	1-4	Мастера п/о, классные Руководители, кураторы групп
11	Совместная работа с общественными организациями по	В течение года	1-4	Мастера п/о, классные Руководители, кураторы групп
12	Тренинги по профилактики ассоциативного поведения	В течение года	1-3	Педагог-психолог
13	Профилактика самовольных уходов студентов в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без	В течении года	1-3	Мастера п/о, классные руководители, кураторы групп

	попечения родителей			
--	---------------------	--	--	--

### Воспитание толерантности, противодействие идеологии экстремизма и профилактика

1	Единый классный час: День солидарности в борьбе с терроризмом	Сентябрь	1-4	Заместитель директора по УВР классные руководители, кураторы групп
2	Проведение инструктажей по технике безопасности во время проведения массовых мероприятий	Сентябрь	1-4	Инженер по охране труда
3	Выявление студентов, входящие в различные молодежные неформальные объединения	Сентябрь, июнь	1-3	Зам. дир по УВР
4	Проведение плановых и внеплановых инструктажей по профилактике экстремизма и терроризма, занятий по правилам безопасного поведения обучающихся и персонала при угрозе или совершении экстремистских акций и преступлений террористического характера	В течении года	1-4	Щербановский В.Д.
5	Рассмотрение на родительских собраниях вопросов, связанных с противодействием экстремизму, воспитанием культуры толерантности: «Формирование толерантного поведения в семье»	Октябрь, ноябрь	1-3	Зам. дир. по УВР
6	Проведение разъяснительной работы со студентами об уголовной и административной ответственности за националистические и иные экстремистские проявления совместно с сотрудниками ОМВД России по Ребрихинскому району	Октябрь, апрель	1-4	Зам. дир по УВР
7	Выпуск памяток для студентов «Что делать, чтобы не попасть под воздействие псевдорелигиозных сект»	Март, май	1-2	Зам. дир по УВР

### 3. Содержательный раздел

#### 3.1. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик.

Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик, содержащие требования к результатам освоения учебной дисциплины, ПМ, объему и содержанию разделов и тем программы, условиям реализации, контролю и оценке результатов освоения программы являются приложениями к ППКРС по профессии.

#### 3.3.1. Структура и содержание рабочих программ общеобразовательного учебного цикла.

##### УПб.01.01 Русский язык

##### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>92</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>65</b>
в том числе	
теоретическое обучение	46
практические занятия	19
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>15</b>
в том числе	
теоретическое обучение	-
практические занятия	11
контрольные работы	4
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
Консультации	<b>6</b>
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	<b>6</b>

##### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.01 Русский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел 1. Общие сведения о языке.</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	Язык как знаковая система. Основные функции языка. Лингвистика как наука. Язык и культура. Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Формы существования русского национального языка. Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг. Роль литературного языка в обществе.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №2 Русский язык в современном мире. Сочинение-рассуждение на тему «Я русский бы выучил только за то...»	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	Практические занятия	2
	Практическая работа № 1: Язык как развивающееся явление. Эссе на тему: «Значение русского языка при освоении специальности.	



	<p>Практическая работа № 3: Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.</p> <p>Сочинение-рассуждение на тему «Почему необходимо беречь русский литературный язык?»</p>	
<b>Раздел 2. Язык и речь. Культура речи.</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>5</b>
	<p>Система языка, ее устройство, функционирование. Культура речи как раздел лингвистики. Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, словообразовательные, грамматические (морфологические и синтаксические). Орфографические и пунктуационные правила (обзор, общее представление). Стилистические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Качества хорошей речи. Основные виды словарей (обзор). Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №4 Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №5 Анализ публицистического текста. Составление связного высказывания (сочинения-рассуждения).	
<b>Раздел 3. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	<p>Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение). Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №6. Наблюдение над выразительными средствами фонетики. Фонетический и орфоэпический анализ слова.	
<b>Раздел 4. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	<p>Лексикология и фразеология как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Лексический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гиперболы, сравнение (повторение, обобщение). Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Многозначные слова и омонимы, их употребление. Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Иноязычные слова и их употребление. Лексическая сочетаемость. Тавтология. Плеоназм. Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Особенности употребления. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска</p>	

	слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Особенности употребления. Фразеология русского языка (повторение, обобщение). Крылатые слова.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №7 Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики в текстах разных стилей	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Практическая работа №8 «Определение и исправление типичных ошибок, связанных с нарушениями лексических норм языка и речевой избыточностью» Практическая работа №9 Определение в современных текстах синонимов, паронимов, антонимов, значений фразеологизмов.	
<b>Раздел 5. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности (обзор). Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур).	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №10 Исправление словообразовательных ошибок Контрольная работа №1 (изложение)	
<b>Раздел 6. Морфология. Морфологические нормы.</b>		<b>11</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>11</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>6</b>
	Морфология как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Морфологические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом <i>-ну-</i> , форм повелительного наклонения.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>5</b>
	Практическая работа №11 Морфологические нормы употребления имен существительных. Морфологический разбор имени существительного. Практическая работа №12 Морфологические нормы употребления имен прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Практическая работа №13 Нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. Практическая работа №14 Наблюдение над употреблением местоимений в речи. Практическая работа №15 Наблюдение над основными нормами употребления глаголов.	
<b>Раздел 7. Орфография. Основные правила орфографии.</b>		<b>8</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>7</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>5</b>

	<p>Орфография как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Принципы и разделы русской орфографии. Правописание морфем; слитные, дефисные и раздельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов. Орфографические правила. Правописание гласных в корне. Употребление разделительных <i>ъ</i> и <i>ь</i>. Правописание приставок. Буквы <i>ы</i> - и после приставок. Правописание суффиксов. Правописание <i>н</i> и <i>nn</i> в словах различных частей речи. Правописание <i>не</i> и <i>ни</i>. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов. Слитное, дефисное и раздельное написание слов.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	2
	<p>Практическая работа №16 Повторение и закрепление правил правописания гласных в корне, употребления <i>ъ</i> и <i>ь</i> в словах, правописания приставок и гласных после них.</p> <p>Практическая работа №17 Повторение и закрепление правил правописания <i>НЕ</i> и <i>НИ</i>, слитного, дефисного и раздельного написания слов.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	<b>Контрольная работа №2 (диктант)</b>	
<b>Раздел 8. Речь. Речевое общение.</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	<p>Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение). Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другим). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №18. Публично выступление с информационным сообщением.	
<b>Раздел 9. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	<p>Текст, его основные признаки (повторение, обобщение). Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте (общее представление). Информативность текста. Виды информации в тексте. Информационно-смысловая переработка прочитанного и прослушанного текста, включая гипертекст, графику, инфографику и другие. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	2
	<p>Практическая работа №19 Лингвостилистический анализ текста</p> <p>Практическая работа №20 Информационная переработка текста.</p>	
<b>Раздел 10. Синтаксис. Синтаксические нормы.</b>		<b>11</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>10</b>

	<b>Теоретическое обучение</b>	6
	Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Синтаксический анализ словосочетания и предложения. Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксический параллелизм, парцелляция, вопросно-ответная форма изложения, градация, инверсия, лексический повтор, анафора, эпитифора, антитеза; риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение; многосоюзие, бессоюзие. Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим, в состав которого входят слова множество, ряд, большинство, меньшинство; с подлежащим, выраженным количественно-именным сочетанием (двадцать лет, пять человек); имеющим в своем составе числительные, оканчивающиеся на один; имеющим в своем составе числительные два, три, четыре или числительное, оканчивающееся на два, три, четыре. Согласование сказуемого с подлежащим, имеющим при себе приложение (типа диван-кровать, озеро Байкал). Согласование сказуемого с подлежащим, выраженным аббревиатурой, заимствованным несклоняемым существительным. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Основные нормы употребления однородных членов предложения. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Основные нормы построения сложных предложений.	
	<b>Практические занятия</b>	4
	Практическая работа №21 Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. Выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова Практическая работа №22 Основные нормы управления Практическая работа №23 Основные нормы употребления однородных членов предложения Практическая работа №24 Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №25 Основные нормы построения сложных предложений	
<b>Раздел 11. Пунктуация. Основные правила пунктуации.</b>		<b>9</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Пунктуационный анализ предложения. Разделы русской пунктуации и система правил, включенных в каждый из них: знаки препинания в конце предложений; знаки препинания внутри простого предложения; знаки препинания между частями сложного предложения; знаки препинания при передаче чужой речи. Сочетание знаков препинания. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при обособлении. Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Знаки препинания в сложном предложении. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Знаки препинания при передаче чужой речи.	
	<b>Практические занятия</b>	3
	Практическая работа №26 Освоение правил постановки знаков препинания между подлежащим и сказуемым, а так же в предложениях с однородными членами Практическая работа №27 Освоение правил постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями Практическая работа №28 Освоение правил постановки знаков	

	препинания в сложных предложениях с разными видами связи и при передаче чужой речи	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	<b>Контрольная работа №3 (изложение)</b>	
<b>Раздел 12. Функциональная стилистика. Культура речи.</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма (повторение, обобщение). Разговорная речь, сферы ее использования, назначение. Основные признаки разговорной речи: неофициальность, экспрессивность, неподготовленность, преимущественно диалогическая форма. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор и другие (обзор). Научный стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлеченность, логичность, точность, объективность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля: монография, диссертация, научная статья, реферат, словарь, справочник, учебник и учебное пособие, лекция, доклад и другие (обзор). Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизованность, стереотипность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности официально-делового стиля. Основные жанры официально-делового стиля: закон, устав, приказ; расписка, заявление, доверенность; автобиография, характеристика, резюме и другие (обзор). Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности публицистического стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью (обзор). Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка (повторение, обобщение). Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №29 Выявление и редактирование стилистических ошибок в тексте	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	2
	Практическая работа №30 Анализ текста, определение стиля, типа, жанра Контрольная работа №4 (диктант)	
<b>Консультации</b>		<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>92</b>

### Условия реализации программы учебного предмета УПб.01 Русский язык

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Русский язык и литература». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор; доска.

### УПб.01.02 Литература

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>122</b>

в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>104</b>
в том числе	
теоретическое обучение	69
практические занятия	35
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>14</b>
в том числе	
теоретическое обучение	-
практические занятия	14
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>да</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.02 Литература

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<b>Введение</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1
	Основные этапы литературного процесса от древнерусской литературы до литературы первой половины XIX века: обобщающее повторение ("Слово о полку Игореве"; стихотворения М.В. Ломоносова, Г.Р. Державина; комедия Д.И. Фонвизина "Недоросль"; стихотворения и баллады В.А. Жуковского; комедия А.С. Грибоедова "Горе от ума"; произведения А.С. Пушкина (стихотворения, романы "Евгений Онегин" и "Капитанская дочка"); произведения М.Ю. Лермонтова (стихотворения, роман "Герой нашего времени"); произведения Н.В. Гоголя (комедия "Ревизор", поэма "Мертвые души").	
<b>Раздел 1. Литература второй половины XIX века.</b>		<b>53/1</b>
<b>Тема 1.1.</b> А.Н. Островский.	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>
	Теоретическое обучение	2
	<b>Александр Николаевич Островский. Сведения из биографии писателя.</b> <b>Драма «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора.</b> Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе	
	Практические занятия:	2
	Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. <b>Сочинение по драме А.Н.Островского «Гроза» на тему: «Образ Катерины в драме А.Н. Островского «Гроза».</b>	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>

И.А. Гончаров.	Теоретическое обучение	2
	<b>Иван Александрович Гончаров. Сведения из биографии писателя. Роман «Обломов».</b> Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас.	
	Практические занятия:	2
	<b>Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение).</b> Составить словарь непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). <b>Эссе «Что от Обломова есть во мне?»</b>	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2
	Практические занятия	2
	<b>Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии.</b> «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). <b>Работа с инфоресурсами. Поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»;</b> подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	
<b>Тема 1.3</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>5</b>
И.С. Тургенев.	Теоретическое обучение	3
	<b>Иван Сергеевич Тургенев. Сведения из биографии писателя. Творческая история, смысл названия романа «Отцы и дети».</b> «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты. Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе.	
	Практические занятия	2
	<b>Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение)</b> <b>Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова</b> и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), отстаивая точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). <b>Сочинение по роману «Отцы и дети»</b> на тему: «Почему одинок Базаров?», «В чем трагизм Базарова» «Базаров в любви и дружбе»	
<b>Тема 1.4</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
Литературная критика второй половины XIX века.	Теоретическое обучение	1
	<b>Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в тёмном царстве», «Что такое обломовщина?», Д. И. Писарева «Базаров» и других</b> (не менее двух статей по выбору в соответствии с изучаемым художественным произведением).	

Тема 1.5 Ф.И. Тютчев	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Практические занятия	1
	<b>Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева.</b> Бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Silentium!", "Не то, что мните вы, природа...", "Умом Россию не понять...", "О, как убийственно мы любим...", "Нам не дано предугадать...", "К. Б." ("Я встретил вас - и все былое...") и другие. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...»	
Тема 1.6 Н.А. Некрасов	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>
	Теоретическое обучение	2
	<b>Николай Алексеевич Некрасов. Сведения из биографии поэта.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Тройка", "Я не люблю иронии твоей...", «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» ("Пусть нам говорит изменчивая мода...") и другие. Поэма "Кому на Руси жить хорошо". <b>Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии.</b> , «Тройка», «Поэт и Гражданин», «Элегия» ("Пусть нам говорит изменчивая мода..."). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». <b>Поэма «Кому на Руси жить хорошо», замысел жанра, композиция.</b> Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.	
	Практические занятия	2
	<b>Чтение и анализ стихотворений:</b> «Тройка», «Поэт и Гражданин», «Элегия» ("Пусть нам говорит изменчивая мода..."). <b>Работа с инфоресурсами:</b> сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова.	
Тема 1.7. А.А. Фет.	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1
	<b>Афанасий Афанасьевич Фет. Сведения из биографии поэта.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Одним толчком согнать ладью живую...", "Еще майская ночь", "Вечер", "Это утро, радость эта...", "Шепот, робкое дыханье...", "Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали..." и другие. <b>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета.</b> Идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: «Шепот, робкое дыханье...», «Вечер» «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...»	
Тема 1.8 М.Е. Салтыков-Щедрин.	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	2
	<b>Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин. Сведения из биографии писателя.</b> <b>Роман-хроника «История одного города»</b> (не менее двух глав по выбору). Главы «О корени происхождения глуповцев», «Описание градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и другие.	
Тема 1.9 Ф.М. Достоевский	<b>Основное содержание</b>	<b>5</b>
	Теоретическое обучение	3
	<b>Федор Михайлович Достоевский. Сведения из биографии писателя.</b> <b>Роман «Преступление и наказание»: Свообразие жанра.</b> Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение».	



	<p><b>Библейские мотивы в произведении.</b> Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преобразование как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом).</p> <p><b>Ф.М. Достоевский и современность.</b> Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.</p>	
	Практические занятия	2
	<p><b>Написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?»</b> (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова. Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение).</p> <p><b>Сочинение по роману Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»</b> на тему: «Бунт Раскольникова, его крушение и результаты», «Образ Петербурга».</p>	
<b>Тема 1.10</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>
Л.Н. Толстой.	Теоретическое обучение	4
	<p><b>Лев Николаевич Толстой. Сведения из биографии писателя.</b></p> <p><b>Роман-эпопея «Война и мир»:</b> история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия. Отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. <b>Соединение в романе идеи личного и всеобщего.</b> «Мысль семейная» и «мысль народная». Символическое значение понятий «война» и «мир»</p> <p><b>Роль народа и личности в истории.</b> Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна.</p> <p><b>Мировое значение творчества Л.Н.Толстого.</b> Л.Н.Толстой и культура XX века.</p>	
	Практические занятия	2
	<p><b>Работа с избранными главами романа.</b></p> <p><b>Сочинение по роману Л.Н.Толстого « Война и мир»:</b> «Путь исканий Андрея Болконского и Пьера Безухова», «Милый образ Наташи Ростовской», «Дубина» народной войны»</p>	
<b>Тема 1.11</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
Н.С. Лесков	Теоретическое обучение	2
	<p><b>Николай Семенович Лесков. Сведения из биографии писателя.</b> Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Очарованный странник", "Однодум" и другие.</p> <p><b>Повесть «Очарованный странник».</b> Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова</p>	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>
	Практические занятия	2
	<p><b>«Каждый должен быть величествен в своем деле»:</b> пути совершенствования в специальности Поварское и кондитерское дело. Написание эссе.</p> <p>Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности. Создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»</p>	
<b>Тема 1.12</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>

<b>А.П.Чехов</b>	Теоретическое обучение	2
	<b>Антон Павлович Чехов. Сведения из биографии писателя.</b> Рассказы (не менее трех по выбору). Например, "Студент", "Ионыч", "Дама с собачкой", "Человек в футляре" и другие. Свообразие и художественное совершенство рассказов А. П. Чехова: «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. <b>Комедия «Вишнёвый сад» (1903).</b> Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.	
	Практические занятия:	2
	<b>Урок – экскурсия в театр. Написание рецензии на экранизацию пьесы «Вишневый сад»</b> <b>Сочинение по пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад»:</b> «Бывшие хозяева вишневого сада», «Тема будущего в пьесе»	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>
	Практические занятия	2
	Роль профессии в положении человека в социуме. Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу. <b>Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное.</b> <b>Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов).</b> Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	
<b>Тема 1.13</b> Литература народов России.	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1
	<b>Коста Леванович Хетагуров. Сведения из биографии поэта.</b> <b>Особенности гражданской лирики.</b> Стихотворения (одно по выбору). Например, Г. Тукая, К. Хетагурова и других. Сборник стихов «Осетинская лира». Идеино-художественное своеобразие поэмы К. Хетагурова «Кому живется весело» ( история создания; тема, идея, сюжет поэмы; особенности композиции, жанровое своеобразие; фольклорные традиции в поэме; финал поэмы и его идейный смысл	
<b>Тема 1.14</b> Зарубежная проза второй половины XIX века. Ч. Диккенс	<b>Основное содержание</b>	<b>3</b>
	Теоретическое обучение	3
	<b>Обзор зарубежной литературы второй половины XIX века</b> Основные тенденции в развитии литературы второй половины XIX века. Поздний романтизм. Реализм как доминанта литературного процесса. Ч. Диккенс "Дэвид Копперфилд", "Большие надежды"; Г. Флобера "Мадам Бовари" и другие. <b>Чарльз Диккенс. Сведения из биографии писателя.</b> <b>Тема воспитания и становления личности в романе Ч. Диккенса «Жизнь Дэвида Копперфильда, рассказанная им самим»</b> Основные тенденции в развитии литературы второй половины XIX века. Поздний романтизм. Реализм как доминанта литературного процесса. <b>Особенности портретных характеристик и характеров героев.</b>	
<b>Тема 1.15.</b> Зарубежная	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	<b>1</b>

поэзия второй половины XIX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и других.	<b>Обзор зарубежной поэзии второй половины XIX века.</b> (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и других. <b>Шарль Бодлер. Жизненный и творческий путь писателя.</b> Шарль Бодлер – родоначальник французского символизма в поэзии. Стихотворения Бодлера «Альбатрос», «Соответствия» и «Лебедь». Образы-символы в этих стихотворениях. Воплощение эстетических взглядов в сборнике «Цветы зла». Символ, образ-символ, символизм. Основные литературные направления и факторы, влияющие на их формирование	
	Практические занятия	1
	<b>Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов второй половины XIX века и подбор иллюстративного материала.</b>	
<b>Тема 1.16</b> Зарубежная драматургия второй половины XIX века	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	<b>Обзор зарубежной драматургии второй половины XIX века.</b> (одно произведение по выбору). Например, пьеса Г. Ибсена "Кукольный дом" и другие. <b>Генрик Ибсен. Сведения из биографии писателя.</b> <b>Пьеса "Кукольный дом".</b> Особенности аналитической драмы. Художественные особенности пьесы. Новаторские черты в творчестве драматурга.	
	Практические занятия	1
	Чтение и анализ эпизодов пьесы; чтение по ролям, инсценировка последней сцены пьесы. Разработка новых сюжетных линий.	
	<b>Самостоятельная работа</b> студентов Анализ стихотворения (по выбору), используя образец (работа в парах)	<b>1</b>
<b>Раздел 2. Литература конца XIX-XX века</b>		<b>9</b>
<b>Тема 2.1</b> А.И. Куприн.	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	2
	<b>Александр Иванович Куприн. Сведения из биографии.</b> Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Гранатовый браслет", "Олеся" и другие. <b>Рассказ «Гранатовый браслет».</b> Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>
	Практические занятия	2
	<b>«Опыт литераторов бесценен...» Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников.</b> (Какие профессии освоил А. Куприн? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях писателя профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?) Мини-проекты (краткосрочные). <b>Эссе «Почему я хочу стать...»</b>	
<b>Тема 2.2</b> Л.Н. Андреев.	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1

	<p><b>Леонид Николаевич Андреев. Сведения из биографии писателя.</b> Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие.</p> <p><b>Повесть «Иуда Искариот»</b> История создания, жанр произведения. Общечеловеческих, философских, нравственных проблемах его произведения. Язык художественного произведения как средство характеристики героев и осуществления замысла писателя. Л.Андреев Родоначальник русского экспрессионизма..</p>	
<p><b>Тема 2.3</b> М.Горький</p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	<p><b>Максим Горький. Сведения из биографии писателя.</b> Рассказы (один по выбору). Например, "Старуха Изергиль", "Макар Чудра", "Коновалов" и другие. Пьеса "На дне".</p> <p>Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.</p> <p><b>Пьеса «На дне».</b> «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»</p>	
	Практические занятия	1
	<p><b>Герой-индивидуалист и герой-альтруист.</b> Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.</p>	
<p><b>Тема 2.4</b> Стихотворения поэтов Серебряного века(не менее двух стихотворений одного поэта по выбору). Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других</p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	<p><b>Серебряный век как историко-литературное и эстетическое явление.</b> От реализма – к модернизму. Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.</p> <p><b>Стихотворения поэтов Серебряного века</b> (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору). К.Д. Бальмонта «Я - изысканность русской медлительной речи...», «Фантазия», Н.С. Гумилева «Когда изнемогли от муки...», «Я и вы» и другие</p>	
	Практические занятия	1
	<p><b>Чтение и исполнение поэтических произведений поэтов серебряного века, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация.</b></p>	
<b>Раздел 3. Литература XX века.</b>		<b>41/1</b>
<p><b>Тема 3.1</b> И.А. Бунин.</p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	<p><b>Иван Алексеевич Бунин. Сведения из биографии.</b> Рассказы (два по выбору). Например, "Антоновские яблоки", "Чистый понедельник", "Господин из Сан-Франциско" и другие.</p> <p><b>Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»;</b> Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, новаторство поэта.</p>	

	Практические занятия	1
	Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики	
Тема 3.2 А.А. Блок.	<b>Основное содержание</b>	2
	Теоретическое обучение	2
	<b>Александр Александрович Блок. Сведения из биографии поэта.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Незнакомка", "Россия", "Ночь, улица, фонарь, аптека...", "Река раскинулась. Течет, грустит лениво..." (из цикла "На поле Куликовом"), "На железной дороге", "О доблестях, о подвигах, о славе...", "О, весна, без конца и без краю...", "О, я хочу безумно жить..." и другие. <b>Поэма «Двенадцать».</b> Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене	
Тема 3.3 В. В. Маяковский	<b>Основное содержание</b>	1
	Теоретическое обучение	1
	<b>Владимир Владимирович Маяковский. Сведения из биографии поэта.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "А вы могли бы?", "Нате!", "Послушайте!", "Лиличка!", "Юбилейное", "Прозаседавшиеся", "Письмо Татьяне Яковлевой" и другие. <b>Поэма «Облако в штанах».</b> Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки	
Тема 3.4 С. А. Есенин	<b>Основное содержание</b>	2
	Теоретическое обучение	1
	<b>Сергей Александрович Есенин. Сведения из биографии поэта.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», "Я последний поэт деревни...", "Русь Советская", "Низкий дом с голубыми ставнями..." и другие. <b>Чувство Родины в творчестве Есенина.</b> «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова», «Не жалею, не зову, не плачу...». Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке.	
	Практические занятия	1
	Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	
Тема 3.5 О. Э. Мандельштам	<b>Основное содержание</b>	1
	Теоретическое обучение	1
	<b>Осип Эмильевич Мандельштам. Сведения из биографии поэта.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Бессонница. Гомер. Тугие паруса...", "За гремучую доблесть грядущих веков...", "Ленинград", "Мы живем, под собою не чуя страны..." и другие. <b>Теория поэтического слова О. Мандельштама.</b> Стихотворения «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград». Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе.	
Тема 3.6 М.И. Цветаева	<b>Основное содержание</b>	2
	Теоретическое обучение	1

	<p><b>Марина Ивановна Цветаева .Сведения из биографии.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Моим стихам, написанным так рано...", "Кто создан из камня, кто создан из глины...", "Идешь, на меня похожий...", "Мне нравится, что вы больны не мной...", "Тоска по родине! Давно...", "Книги в красном переплете", "Бабушке", "Красною кистью..." (из цикла "Стихи о Москве") и другие.</p> <p><b>«Исповедальность» поэзии Цветаевой.</b> Стихотворения "Моим стихам, написанным так рано...", "Кто создан из камня, кто создан из глины...", "Идешь, на меня похожий...", Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>	
	Практические занятия	1
	<b>Работа с поэтическими произведениями, анализ, выразительное чтение, чтение наизусть</b>	
<b>Тема 3.7</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
А. А. Ахматов а.	Теоретическое обучение	1
	<p><b>Анна Андреевна Ахматова. Сведения из биографии.</b> Стихотворения (не менее трёх по выбору). «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...». Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.</p> <p><b>Поэма «Реквием».</b> Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке.</p>	
<b>Тема3.8</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
Н.А. Островский	Практические занятия:	<b>1</b>
	Роман "Как закалялась сталь" (избранные главы). Духовная атмосфера десятилетия и ее отражение в литературе.	
	<b>Анализ романа Н.А. Островского. «Как закалялась сталь» (избранные главы).</b>	
<b>Тема 3.9</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>5</b>
М. А. Шолохов.	Теоретическое обучение	3
	<p><b>Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии писателя. Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы).</b> История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых.</p> <p><b>Образ Григория Мелехова.</b> Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа</p>	
	Практические занятия	2
	<p><b>Чтение, анализ эпизодов из выбранных глав</b></p> <p><b>Сочинение по роману «Тихий Дон» на тему:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трагизм народа в Гражданской войне.</li> <li>2. Трагический путь Григория Мелехова</li> </ol>	
<b>Тема3.10</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>
М. А. Булгаков	Теоретическое обучение	3
	<p><b>Михаил Афанасьевич Булгаков . Сведения из биографии писателя.</b> Романы «Белая гвардия», «Мастер и Маргарита» (один роман по выбору).</p> <p><b>Роман «Мастер и Маргарита».</b> История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой</p>	

	уровни повествования. <b>Реальность и фантастика</b> (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.	
	Практические занятия	1
	<b>Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита».</b> Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа. Нарисовать иллюстрации к отдельным главам романа (по выбору)	
<b>Тема 3.11</b> А.П. Платонов	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1
	<b>Андрей Платонович Платонов (Климентов) . Сведения из биографии.</b> Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "В прекрасном и яростном мире", "Котлован", "Возвращение" и другие. <b>«Возвращение».</b> Идейное содержание, смысл названия рассказа. Особенности средств художественной выразительности в рассказе.	
<b>Тема 3.12</b> А. Т. Твардовский	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	<b>1</b>
	<b>Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии.</b> Стихотворения. (не менее трех по выбору). Например, "Вся суть в одном-единственном завете...", "Памяти матери" ("В краю, куда их вывезли гуртом..."), "Я знаю, никакой моей вины...", "Дробится рваный цоколь монумента..." и другие. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики на примерах стихотворений «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Поэзия как служение и дар. <b>Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности» в творчестве поэта. А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».</b>	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>
	Практические занятия	2
	<b>Роль поэзии в жизни человека любой профессии.</b> Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего» «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности	
	<b>Участие в деловой игре «В издательстве»,</b> в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	
<b>Тема 3.13</b> Проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору).	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	<b>Прозаики о Великой Отечественной войне. Борис Львович Васильев «А зори здесь тихие».</b> Сведения из биографии. Проблема нравственного выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Как ведут себя девушки и как погибают. В чем состоит героизм девушек. Понятие долга на войне. <b>Сохранение исторической памяти как важнейшая нравственная задача общества в повести Василя Владимировича Быкова «Обелиск».</b>	

<p>Например, В.П. Астафьев "Пастух и пастушка"; Ю.В. Бондарев "Горячий снег"; В.В. Быков "Обелиск", "Сотников", "Альпийская баллада"; Б.Л. Васильев "А зори здесь тихие", "В списках не значился", "Завтра была война"; К.Д. Воробьев "Убиты под Москвой", "Это мы, Господи!"; В.Л. Кондратьев "Сашка"; В.П. Некрасов "В окопах Сталинграда"; Е.И. Носов "Красное вино победы", "Шопен, соната номер два"; С.С. Смирнов "Брестская крепость" и других.</p>	<p>Практические занятия</p> <p><b>Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне:</b> самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»</p> <p>Чтение и анализ глав повести Б.Л.Васильев «А зори здесь тихие», повести В. Быкова «Обелиск».</p>	<p>1</p>
<p><b>Тема 3.14</b> А.А.Фадеев</p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Практические занятия</p> <p><b>Александр Александрович Фадеев. Сведения из биографии писателя. «Молодая гвардия» Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью. Отражение страниц истории о Великой Отечественной войне через роман А. Фадеева «Молодая гвардия». Чтение и анализ глав романа «Молодая гвардия».</b></p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>
<p><b>Тема 3.15</b> В.О. Богомолов</p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Теоретическое обучение</p> <p><b>Владимир Осипович Богомолов. Сведения из биографии писателя. «В августе сорок четвёртого».</b> Мужество и героизм защитников Родины.</p>	<p>1</p> <p>1</p>
<p><b>Тема 3.16</b> Поэзия о Великой Отечественной войне.</p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Ю.В. Друниной, М.В. Исаковского, Ю.Д. Левитанского, С.С. Орлова, Д.С. Самойлова, К.М. Симонова, Б.А. Слуцкого и других).</p> <p><b>Юлия Владимировна Друнина. Подвиг женщин в Великой Отечественной войне. Стихотворения «Зинка», «Окопная звезда».</b></p>	<p><b>1</b></p> <p>1</p>



	<b>Михаил Васильевич Исаковский «В прифронтовом лесу».</b>	
<b>Тема 3.17</b> Драматургия о Великой Отечественной войне	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Практические занятия	1
	Пьесы (одно произведение по выбору). Например, В.С. Розов «Вечно живые» и другие. Обзор пьес о Великой Отечественной войне. <b>Виктор Сергеевич Розов. Сведения из биографии.</b> «Вечно живые». Нравственные проблемы в пьесе. Сложный нравственный поиск человека в пьесе. Чтение и анализ пьесы. Составление устного портрета героев. Сравнительная характеристика героев в контексте пьесы.	
<b>Тема 3.18</b> Б. Л. Пастернак.	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1
	<b>Борис Леонидович Пастернак. Сведения из биографии.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, "Февраль. Достать чернил и плакать!..", "Определение поэзии", "Во всем мне хочется дойти!..", "Снег идет", "Любить иных - тяжелый крест!..", "Быть знаменитым некрасиво!..", "Ночь", "Гамлет", "Зимняя ночь" и другие. <b>Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения.</b> Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. На примере стихотворений "Февраль. Достать чернил и плакать!..", "Определение поэзии", "Во всем мне хочется дойти!..", "Любить иных - тяжелый крест!..". <b>Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина.</b> Песни современных бардов на стихи поэта. Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали).	
<b>Тема 3.19</b> А. И. Солженицын	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	<b>Александр Исаевич Солженицын. Сведения из биографии.</b> Произведения "Один день Ивана Денисовича", "Архипелаг ГУЛАГ" (фрагменты книги по выбору, например, глава "Поэзия под плитой, правда под камнем" и другие). <b>Повесть «Один день Ивана Денисовича».</b> Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливым днем» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова. <b>«Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги: глава "Поэзия под плитой, правда под камнем).</b>	
	Практические занятия	1
	<b>Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»:</b> детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести	
<b>Тема 3.20.</b> В. М. Шукшин.	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	<b>Василий Макарович Шукшин. Сведения из биографии.</b> Рассказы (не менее двух по выбору). Например, «Срезал», «Обида», «Микроскоп»,	

	<p>«Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» и другие.</p> <p><b>Выявление проблем нравственности в рассказах «Срезал», «Микроскоп».</b> Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал</p>	
	Практические занятия:	1
	Анализ рассказов, посвященных ведущим темам в творчестве писателя: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой героев, Выявление основных мотивов. Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений	
<b>Тема 3.21.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
В.Г. Распутин.	Практические занятия	1
	<p><b>Валентин Григорьевич Распутин . Сведения из биографии.</b> Рассказы и повести (не менее одного произведения по выбору). Например, «Живи и помни», «Прощание с Матерой» и другие.</p> <p><b>Повесть «Прощание с Матерой».</b> Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распугинской повести.</p>	
	<p><b>Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина.</b> Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения).</p>	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>
	Практические занятия	2
	<p><b>«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека</b>  Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу</p>	
	<p><b>Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог?</b> Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»</p>	
<b>Тема 3.22</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
Н.М. Рубцов	Теоретическое обучение	1
	<p><b>Николай Михайлович Рубцов. Сведения из биографии поэта.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонек», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» и другие.</p> <p>Для чтения и изучения: «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...»</p>	
<b>Тема 3.23</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
И. А.	Теоретическое обучение	1

Бродский.	<b>Николай Михайлович Рубцов. Сведения из биографии поэта.</b> Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонек», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» и другие. Для чтения и изучения: «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...»	
	<b>Самостоятельная работа</b> студентов Создание презентаций по теме: Литературные направления начала XX века ( работа в малых группах)	<b>1</b>
<b>Раздел 4 Литература второй половины XX - начала XXI века</b>		<b>8</b>
<b>Тема 4.1</b> Проза второй половины XX - начала XXI века	<b>Основное содержание</b>	<b>3</b>
	Теоретическое обучение	2
	Проза второй половины XX - начала XXI века Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков <b>Аркадий Натанович и Борис Натанович Стругацкие повесть «Пикник на обочине». Сведения из биографии писателей.</b> Ответственность человека за судьбу окружающей природы, судьбу будущего поколения. Фантастика как жанр литературы. Особенности фантастической прозы. <b>Захар Прилепин роман «Санька»</b> . Сведения из жизни и творческой биографии писателя. Проблематика, жанровые и языковые особенности романа. Авторская позиция. <b>Виктор Олегович Пелевин роман «Жизнь насекомых»</b> Сведения из жизни и творческой биографии писателя. Художественный мир в романе. Роман-метафора, языковые особенности, аллегоризм.	
	Практические занятия	1
	Чтение и анализ отрывков произведений прозы. Создание обложки книги или отдельных глав. Чтение по ролям.	
<b>Тема 4.2</b> Поэзия второй половины XX - начала XXI века	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. <b>Андрей Андреевич Вознесенский.</b> Особенности лирики поэта, особенности авторского стиля. Эволюции творческой манеры поэта. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Тематика стихотворений А. Вознесенского. Сборник «Треугольная груша». <b>Евгений Александрович Евтушенко.</b> Сведения из биографии. Художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Основные темы творчества. Языковые особенности. Повесть в стихах «Голубь в Сантьяго», поэма «Мама и нейтронная бомба». <b>Роберт Иванович Рождественский.</b> «Все начинается с любви» жизнеутверждающая тема в творчестве поэта. «Человеку мало надо», «Не думай о секундах свысока»	
	Практические занятия	1
	Выразительное чтение, чтение наизусть, составление портрета лирического героя. В чем отличие и сходство лирического героя А.А.Вознесенского, Е.А.Евтушенко и Р.Рождественского.	
<b>Тема 4.3</b> Драматургия второй половины XX - начала XXI века Драматургия: традиции и новаторство	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	1
	Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов Старший сын» и другие. <b>Ксения Викторовна Драгунская. Сведения из биографии.</b> <b>«Рыжая пьеса».</b> Проблематика и жанровые особенности пьесы. Одиночество, как символ времени. Символика рыжего цвета. Символичность названия пьесы.	
	Практические занятия	1

	<b>Чтение и анализ пьесы.</b> Нравственные проблемы в произведении. Самостоятельное определение проблем героев и разрешение этих проблем в пьесе. Краткий рассказ о том, как герои могли по-другому решить свои проблемы.	
<b>Тема 4.4</b> Литература народов России.	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1
	Рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева и других. <b>Расул Гамзатович Гамзатов. Сведения из биографии поэта.</b> функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Стихотворения «О Родине», «Я - Дагестана пес сторожевой», «Мама.», «Слово о матери», « На твои клоню ладони седую голову свою», «Клевер», «Средь скал этих грозных ....», «Наверное, наша земля...», «Когда ты уходишь...»	
<b>Раздел 5.Зарубежная литература.</b>		<b>6/2</b>
<b>Тема 5.1</b> Зарубежная проза XX века	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>
	Теоретическое обучение	2
	(не менее одного произведения по выбору). Например, произведения Р. Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; А. Камю «Посторонний»; Ф. Кафки «Превращение»; Дж. Оруэлла «1984»; Э.М. Ремарка «На западном фронте без перемен», «Три товарища»; Дж. Сэлинджера «Над пропастью во ржи»; Г. Уэллса «Машина времени»; О. Хаксли «О дивный новый мир»; Э. Хемингуэя «Старик и море» и других <b>Герберт Джорж Уэллс. Сведения из биографии.</b> <b>«Машина времени»</b> Роман - предупреждение. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм произведений. Ответственность настоящего перед будущим. Переплетение разных тем в творчестве писателя. Человек, время и Вселенная в романе.	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>
	Практические занятия	2
	<b>«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП</b> Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия. Рассуждение с опорой на текст, эссе.	
<b>Тема 5.2</b> Зарубежная поэзия XX века	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1
	Зарубежная поэзия XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения Г. Аполлинера, Т.С. Элиота и другие. <b>Том Стернз Элиот. Сведения из биографии поэта.</b> Стихи и поэмы, основные темы творчества, идейно-художественное содержание произведений. <b>Стихотворение «Любовная песнь Дж. Альфреда Пруфрока».</b> Идейная сущность и основной конфликт произведения. <b>Поэма «Бесплодная земля».</b> Влияние творчества Элиота на мировую культуру XX в.	
<b>Тема 5.3</b> Зарубежная	<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>
	Теоретическое обучение	1

драматургия XX века	Зарубежная драматургия XX века (не менее одного произведения по выбору). Например, пьесы Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай "Желание»»; Б. Шоу «Пигмалион» и других. <b>Оскар Фінгал О'Флэрти Уїллс Уайльд. Сведения из биографии.</b> «Идеальный муж». Особенности эстетической позиции автора. Уайльд и новая драма рубежа веков. Интрига и конфликт в пьесе, система образов. Особенности композиции пьесы. Стиль и язык комедии, парадоксальность художественного мышления драматурга, содержание и форма.	
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>

## Условия реализации программы учебного предмета УПб.01.02

### Литература

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «русский язык и литература». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор; доска.

## УПб.01.03 Иностранный язык (английский)

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>105</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>70</b>
в том числе	
теоретическое обучение	2
практические занятия	68
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>31</b>
в том числе	
теоретическое обучение	-
практические занятия	31
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.03 Иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Основное содержание</b>		
<b>Введение</b>	<b>Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося</b> - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	<b>2</b>
<b>Раздел 1. Иностранный язык для общих целей</b>		<b>70</b>
<b>Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение</b>		<b>10</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>10</b>

	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	Межличностные отношения в семье. Повседневная жизнь семьи. Домашние обязанности. Межличностные отношения с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	
<b>Тема № 1.2 Внешность и характеристика человека, литературного персонажа</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Внешность человека. Характер человека. Внешность и характер литературного персонажа.	
<b>Тема № 1.3 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек</b>		<b>8</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>8</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	Здоровый образ жизни и забота о здоровье. Здоровое питание. Посещение врача. Отказ от вредных привычек.	
<b>Тема № 1.4 Школьное образование, школьная жизнь. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося.	
<b>Тема № 1.5 Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Роль иностранного (английского) языка в современном мире. Роль иностранного (английского) языка в профессиональной деятельности	
	<b>Самостоятельная работа: Английский язык в нашей жизни</b>	<b>2</b>
<b>Тема № 1.6 Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодежная мода.</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодежная мода.	
<b>Тема № 1.7 Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам.	
<b>Тема № 1.8 Условия проживания в городской/сельской местности</b>		
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Условия проживания в городской местности. Условия проживания в сельской местности.	
<b>Тема № 1.9 Молодежь в современном мире. Ценностные ориентиры. Досуг молодежи: увлечения и интересы. Любовь и дружба</b>		<b>8</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>8</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>

	Молодежь в современном мире. Ценностные ориентиры. Любовь и дружба. Досуг современной молодежи. Увлечения и интересы молодежи. Участие молодежи в жизни общества.	
<b>Тема № 1.10 Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные состязания, Олимпийские игры</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Виды спорта, экстремальный спорт. Спортивные состязания, Олимпийские игры.	
<b>Тема № 1.11 Родная страна и страна/страны изучаемого языка</b>		<b>12</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>12</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	Россия. Достопримечательности России. Великобритания. США. Новая Зеландия, Австралия и Канада. Культурные и национальные традиции стран изучаемого языка.	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
<b>Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей</b>		<b>31</b>
<b>Тема № 2.1 Современный мир профессий. Проблемы в выборе профессии (возможности продолжения образования в высшей школе, в профессиональном колледже, выбор рабочей профессии, подработка для обучающегося)</b>		<b>9</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>
	Современный мир профессий. Проблемы в выборе профессии. Профессии в индустрии питания. Моя будущая профессия. Требования к профессии. Альтернативы в продолжении образования.	<b>9</b>
<b>Тема № 2.2 Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды</b>		<b>10</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>10</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	Климат и погода. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Глобальное потепление. Человек и природа.	
<b>Тема № 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации (пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и другие). Интернет-безопасность</b>		<b>8</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>8</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные устройства и их применение. Современные средства информации и коммуникации. Интернет-безопасность.	
<b>Тема № 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка (государственные деятели, ученые, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актеры и другие)</b>		<b>4</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	Выдающиеся люди России. Выдающиеся люди стран изучаемого языка.	

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2
Всего	105

### Условия реализации программы учебного предмета УПб.01.03 Иностранный язык (английский)

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Иностранный язык (английский). Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютеры с выходом в сеть Интернет (13шт); мультимедийный проектор; маркерная доска

### УПб.03 Иностранный язык (немецкий)

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>105</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>87</b>
в том числе	
теоретическое обучение	-
практические занятия	87
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>14</b>
в том числе	
теоретическое обучение	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
<b>Индивидуальный проект</b>	<b>да</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.03 Иностранный язык (немецкий)

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.		12
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	11
	<b>В том числе практических занятий:</b>	11
	<b>Практическое занятие 1.</b> Межличностные отношения в семье. <b>Практическое занятие 2.</b> Моя семья и мои родственники. <b>Практическое занятие 3.</b> Повседневная жизнь семьи. <b>Практическое занятие 4.</b> Имя существительное (склонение, определение рода). <b>Практическое занятие 5.</b> Имя существительное (сложные имена существительные). <b>Практическое занятие 6.</b> Конфликтные ситуации в семье. <b>Практическое занятие 7.</b> Предупреждение и разрешение конфликтных ситуаций в семье. <b>Практическое занятие 8.</b> Пути решения конфликтных ситуаций на производстве. <b>Практическое занятие 10.</b> Глаголы «haben», «sein», их значение и функции в предложении.	



	<p><b>Практическое занятие 11.</b> Стартовый контроль знаний и умений обучающихся (входной тест).</p> <p><b>Практическая работа 12.</b> Правила чтения и произношения в немецком языке. Коррекция произношения.</p> <p><b>Лексический материал:</b> Семья, отношения в семье. Моя семья. Мои родственники. Мои друзья и знакомые. Конфликтные ситуации. Пути разрешения конфликтных ситуаций.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Имя существительное (склонение, определение рода, сложные имена существительные). Глаголы «haben», «sein», их значение и функции в предложении).</p>	
	<i>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</i>	<b>1</b>
	<p><b>Практическая работа №9.</b> Профессиональные клише по урегулированию конфликтных ситуаций.</p>	
<b>Тема 2. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа.</b>		<b>7</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>6</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>6</b>
	<p><b>Практическое занятие 13.</b> Внешность человека, литературного персонажа.</p> <p><b>Практическое занятие 14.</b> Личные качества человека, литературного персонажа.</p> <p><b>Практическое занятие 15.</b> Образование, род занятий, должность, место работы.</p> <p><b>Практическое занятие 17.</b> Местоимения (личные, притяжательные).</p> <p><b>Практическое занятие 18.</b> Местоимения (возвратные, указательные).</p> <p><b>Практическое занятие 19.</b> Имя числительное (порядковые и количественные числительные).</p> <p><b>Лексический материал по теме:</b> Внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Местоимения (личные, притяжательные, возвратные, указательные). Имя числительное (порядковые и количественные числительные).</p>	
	<i>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</i>	<b>1</b>
	<p><b>Практическая работа №16.</b> Сочинение-рассуждение о своей будущей профессии.</p>	
<b>Тема 3. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек. Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные соревнования, Олимпийские игры.</b>		<b>9</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>7</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>7</b>
	<p><b>Практическое занятие 20.</b> Здоровый образ жизни и забота о здоровье.</p> <p><b>Практическое занятие 21.</b> Режим труда и отдыха.</p> <p><b>Практическое занятие 23.</b> Посещение врача.</p> <p><b>Практическое занятие 24.</b> Роль спорта в жизни человека.</p> <p><b>Практическое занятие 26.</b> Отказ от вредных привычек.</p> <p><b>Практическое занятие 27.</b> Множественное число существительных.</p> <p><b>Практическое занятие 28.</b> Спортивные соревнования, Олимпийские игры.</p> <p><b>Лексический материал:</b> Здоровый образ жизни и забота о здоровье. Режим труда и отдыха. Спорт. Сбалансированное питание. Посещение врача. Отказ от вредных привычек.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Множественное число существительных.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<p><b>Практическое занятие 22.</b> Чтение текста профессиональной направленности о режиме работы и отдыха в сфере общественного питания с детальным пониманием содержания.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 25.</b> Дискуссия «Сбалансированное питание».</p>	
<b>Тема 4. Профессиональное образование. Система профессионального образования в России и Германии. Жизнь студентов в колледжах: учебный день, выходной день, каникулы. Права и обязанности студентов. Альтернативы в продолжении образования.</b>		<b>10</b>

	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>8</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>8</b>
	<p><b>Практическое занятие 29.</b> Система профессионального образования в России.</p> <p><b>Практическое занятие 30.</b> Система профессионального образования в Германии.</p> <p><b>Практическое занятие 31.</b> Учебный день студентов в колледже.</p> <p><b>Практическое занятие 32.</b> Выходной день и каникулы.</p> <p><b>Практическое занятие 33.</b> Права и обязанности студентов.</p> <p><b>Практическое занятие 36.</b> Временные предлоги, требующие дательного, винительного или родительного падежей.</p> <p><b>Практическое занятие 37.</b> Предлоги места, требующие дательного или винительного падежей.</p> <p><b>Практическое занятие 38.</b> Проверочная работа по теме «Предлоги».</p> <p><b>Лексический материал:</b> Система профессионального образования в России и Германии. Права и обязанности студентов. Альтернативы в продолжении образования.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Временные предлоги, требующие дательного, винительного или родительного падежей. Предлоги места, требующие дательного или винительного падежей.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<p><b>Практическое занятие 34.</b> Альтернативы в продолжении образования. Подготовить сообщение о том, где можно в Барнауле продолжить обучение по профессии «Повар, кондитер».</p> <p><b>Практическое занятие 35.</b> Встреча с преподавателями - выпускниками Барнаульских учебных образовательных организаций, получивших образование по специальности «Повар, кондитер».</p>	
	<b>Тема 5. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии (возможности продолжения образования в вузе, выбор рабочей профессии, подработка для обучающегося). Роль иностранного языка в планах на будущее.</b>	<b>12</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>10</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>10</b>
	<p><b>Практическое занятие 39.</b> Профессии, их преимущества.</p> <p><b>Практическое занятие 40.</b> Профессии, их недостатки.</p> <p><b>Практическое занятие 41.</b> Моя будущая профессия.</p> <p><b>Практическое занятие 43.</b> Простое повествовательное предложение. Порядок слов в предложении.</p> <p><b>Практическое занятие 44.</b> Вопросительное предложение. Вопросительное предложение без вопросительного слова.</p> <p><b>Практическое занятие 45.</b> Урок – конференция «В мире популярных профессий».</p> <p><b>Практическое занятие 46.</b> Роль иностранного языка в современном мире.</p> <p><b>Практическое занятие 47.</b> Иностранный язык в моей жизни.</p> <p><b>Практическое занятие 49.</b> Прошедшее повествовательное время правильных, неправильных и вспомогательных глаголов.</p> <p><b>Практическое занятие 50.</b> Проверочная работа (лексико-грамматический тест).</p> <p><b>Лексический материал:</b> Профессии, их преимущества и недостатки. Выбор профессии. Моя будущая профессия. Роль иностранного языка в современном мире. Иностранный язык в моей жизни. Иностранный язык в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Простое повествовательное предложение. Вопросительное предложение. Вопросительное предложение без вопросительного слова. Порядок слов в предложении. Прошедшее повествовательное время правильных, неправильных и вспомогательных глаголов.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<p><b>Практическое занятие 42.</b> Эссе на тему «Преимущества и недостатки моей будущей профессии»</p> <p><b>Практическое занятие 48.</b> Чтение текста профессиональной направленности с детальным пониманием содержания «Иностранный язык в профессиональной деятельности повара»</p>	

<b>Тема 6. Молодёжь в современном обществе. Ценностные ориентиры. Участие молодёжи в жизни общества. Досуг молодёжи: увлечения и интересы. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.</b>		<b>10</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>9</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>9</b>
	<p><b>Практическое занятие 51.</b> Молодежь в современном обществе. Ценностные ориентиры.</p> <p><b>Практическое занятие 52.</b> Взаимоотношения в молодежной среде. Участие молодёжи в жизни общества.</p> <p><b>Практическое занятие 53.</b> Любовь и дружба.</p> <p><b>Практическое занятие 54.</b> Молодежные организации, молодежные субкультуры.</p> <p><b>Практическое занятие 55.</b> Досуг молодежи: увлечения и интересы.</p> <p><b>Практическое занятие 56.</b> Досуг молодежи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, выставки.</p> <p><b>Практическое занятие 57.</b> Артикль (определенный, неопределенный, нулевой).</p> <p><b>Практическое занятие 58.</b> Степени сравнения прилагательных и наречий.</p> <p><b>Практическое занятие 60.</b> Проверочная работа (лексико-грамматический тест.)</p> <p><b>Лексический материал:</b> Молодежь в современном обществе. Взаимоотношения в молодежной среде. Проблемы молодежи. Молодежные организации. Молодежные субкультуры. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Артикль (неопределенный, определенный, нулевой). Степени сравнения прилагательных и наречий.</p>	
	<i>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</i>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие 59.</b> Интернет – помощник в выборе рецептов приготовления блюд молодыми хозяйками.	
<b>Тема 7. Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода.</b>		<b>6</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>5</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>5</b>
	<p><b>Практическое занятие 61.</b> В магазине.</p> <p><b>Практическое занятие 63.</b> Покупка одежды и обуви.</p> <p><b>Практическое занятие 64.</b> Карманные деньги.</p> <p><b>Практическое занятие 65.</b> Молодежная мода.</p> <p><b>Практическое занятие 66.</b> Модальные глаголы.</p> <p><b>Лексический материал:</b> Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Модальные глаголы.</p>	
	<i>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</i>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие 62.</b> Покупка продуктов. Оформление специального словаря повара «Все необходимые продукты питания»	
<b>Тема 8. Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам.</b>		<b>8</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>7</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>7</b>
	<p><b>Практическое занятие 67.</b> Туризм. Виды отдыха. Экотуризм.</p> <p><b>Практическое занятие 68.</b> Путешествуем по России.</p> <p><b>Практическое занятие 69.</b> Путешествуем по Германии.</p> <p><b>Практическое занятие 70.</b> Путешествуем по немецкоязычным странам.</p> <p><b>Практическое занятие 71.</b> Путешествуем по Алтайскому краю.</p> <p><b>Практическое занятие 73.</b> Инфинитив, употребление инфинитива с частицей «zu», без частицы «zu».</p> <p><b>Практическое занятие 74.</b> Творческая работа по теме (оформление выставки коллекций /буклетов о путешествиях / страноведческих альбомов) .</p> <p><b>Лексический материал:</b> Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Инфинитив.</p>	

	<i>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</i>	<b>1</b>
	Практическое занятие 72. Гастротур по России. Интерактивная игра.	
<b>Тема 9. Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.</b>		<b>4</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>4</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>4</b>
	Практическое занятие 75. Вселенная и человек. Природа. Практическое занятие 76. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Практическое занятие 77. Стихийные бедствия. Практическое занятие 78. Виды придаточных предложений. Лексический материал: Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия. Грамматический материал: Виды придаточных предложений.	
<b>Тема 10. Условия проживания в городской/сельской местности.</b>		<b>3</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>3</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>3</b>
	Практическое занятие 79. Условия проживания в городской местности. Практическое занятие 80. Условия проживания в сельской местности. Практическое занятие 81. Страдательный залог. Лексический материал: Условия проживания в городской/сельской местности. Грамматический материал: Страдательный залог.	
<b>Тема 11. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи, информации и коммуникации (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры, пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и т.д.). Интернет-безопасность.</b>		<b>6</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>6</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>6</b>
	Практическое занятие 82. Современные средства связи, информации и коммуникации. Практическое занятие 83. Телефон, компьютер, интернет. Пресса, телевидение. Практическое занятие 84. Преимущества и недостатки современных средств коммуникации. Практическое занятие 85. Роль современных средств коммуникации в нашей жизни. Дискуссия «Современные средства коммуникации. «За» и «Против». Практическое занятие 86. Интернет-безопасность. Практическое занятие 87. Управление глаголов. Лексический материал: Современные средства коммуникации (телефон, компьютер, интернет). Преимущества, недостатки, их роль в нашей жизни. Интернет-безопасность. Грамматический материал: Управление глаголов.	
<b>Тема 12. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столицы и крупные города, регионы, система образования, достопримечательности, культурные особенности(национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории.</b>		<b>10</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>6</b>

	<p><b>Практическое занятие 88.</b> Государственное устройство России.</p> <p><b>Практическое занятие 89.</b> Национальные символы России.</p> <p><b>Практическое занятие 90.</b> Государственное устройство Германии, национальные символы.</p> <p><b>Практическое занятие 91.</b> Австрия и Швейцария, их национальные символы, государственное устройство, достопримечательности.</p> <p><b>Практическое занятие 94.</b> Достопримечательности России и Германии.</p> <p><b>Практическое занятие 95.</b> Причастие I, Причастие II.</p> <p><b>Лексический материал:</b> Государственное устройство России. Национальные символы России. Государственное устройство Германии. Национальные символы Германии. Австрия и Швейцария, их национальные символы, государственное устройство, достопримечательности. Достопримечательности России. Достопримечательности Германии. Национальная кухня России и Германии.</p> <p><b>Грамматический материал:</b> Причастие I и II.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<p><b>Практическое занятие 92.</b> Национальная кухня России и Германии.</p> <p><b>Практическое занятие 93.</b> Национальная кухня Алтайского края.</p>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить презентацию национальной кухни России и Германии.	<b>2</b>
<b>Тема 13. Выдающиеся люди родной страны и страны /стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и т. д.</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>В том числе практических занятий:</b>	<b>5</b>
	<p><b>Практическое занятие 96.</b> Выдающиеся люди России.</p> <p><b>Практическое занятие 97.</b> Выдающиеся люди Германии.</p> <p><b>Практическое занятие 98.</b> Выдающиеся люди немецкоязычных стран.</p> <p><b>Практическое занятие 100.</b> Повторение изученного лексического материала.</p> <p><b>Практическое занятие 101.</b> Повторение изученного грамматического материала.</p> <p><b>Лексический материал по теме:</b> Выдающиеся люди России. Выдающиеся люди Германии. Выдающиеся люди немецкоязычных стран. Выдающиеся люди Алтайского края. Выдающиеся люди моей малой родины.</p> <p><b>грамматический материал:</b> Повторение изученного грамматического материала.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие 99.</b> Составление списка самых известных поваров и кондитеров России и Алтайского края.	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>105</b>

### Условия реализации программы учебного предмета УПб.03 Иностранный язык (немецкий)

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Иностранный язык (немецкий). Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет (1шт); мультимедийный проектор; маркерная доска.

### УПб.01.04 История

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем
--------------------	-------

Объем образовательной программы	<b>часов</b>
<b>Общий объем</b>	<b>122</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>107</b>
в том числе	
теоретическое обучение	82
практические занятия	20
контрольная работа	5
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>11</b>
в том числе	
теоретическое обучение	9
практические занятия	2
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	
Консультации	
Самостоятельная работа	<b>2</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>2</b>

### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.04 История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
<b>Всеобщая история. 1914 - 1945 гг.</b>		
<b>Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны. (7 часов)</b>		
Тема 1.1 Введение	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b> Введение. Понятие "Новейшее время". Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменение мира в XX - начале XXI вв. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Место России в мировой истории XX - начала XXI вв.	1
Тема 1.2 Мир накануне и в годы Первой мировой войны.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	6
	<b>Теоретическое обучение</b> Мир в начале XX в. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX вв. Первая мировая война (1914 - 1918). Причины Первой мировой войны. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые операции на Восточном фронте, их роль в общем ходе войны. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда.	5

	<p>Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p>	
	Самостоятельная работа №1 « Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны»	1
<b>Раздел 2. Мир в 1918 - 1939 гг. (10 часов)</b>		
Тема 2.1 От войны к миру.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.</p> <p>Революционные события 1918 - 1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика</p>	
Тема 2.2 Страны Европы и Северной Америки в 1920 - 1930-е гг.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	<p>Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.</p> <p>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929 - 1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.</p> <p>Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920 - 1930-х гг.</p> <p>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.</p>	
Тема 2.3 Страны Азии, Латинско й	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемали Ататюрка. Страны	

Америки в 1918 - 1930-е гг.	Восточной и Южной Азии. Революция 1925 - 1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919 - 1939 гг. Индийский национальный конгресс. М.К. Ганди. Мексиканская революция 1910 - 1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.	
Тема 2.4 Международные отношения в 1920 - 1930-х гг.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма". Наращение агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931 - 1933). Итало-эфиопская война (1935 г.). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.	
Тема 2.5 Развитие культуры в 1914 - 1930-х гг.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920 - 1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920 - 1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №1 Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм.	
<b>Раздел 3. Вторая мировая война (8 часов)</b>		
Тема 3.1 Начало Второй мировой войны.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на	



	Балканах.	
Тема 3.2 1941 год. Начало Великой Отечеств енной войны	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 2 «Формирование антигитлеровской коалиции»	
Тема 3.3 Положен ие в оккупиро ванных странах.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.	
Тема 3.4 Коренной перелом в войне.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Курская битва. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка".	
Тема 3.5 Разгром Германии , Японии и их союзнико в.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	3
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Разгром Германии, Японии и их союзников. Открытие второго фронта в Европе, наступление союзников. Военные операции Красной Армии в 1944 - 1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция. Разгром военных сил Германии и взятие Берлина. Капитуляция Германии. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Создание ООН. Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.	
	Самостоятельная работа №2 «Политические, экономические и социальные последствия Второй мировой войны»	1
Обобщен ие.		1
<b>История России 1914-1945гг.</b>		
<b>Раздел 4. Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции (1914 - 1922). (17 часов)</b>		

Тема 4.1 Введение . Россия в начале XX в.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Введение. Россия в начале XX в.	
Тема 4.2 Россия в Первой мировой войне (1914 - 1918).	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	2
	Россия и мир накануне Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно-стратегические планы командования. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 3 «Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне» Практическое занятие № 4 «Власть и Российское общество на разных этапах Первой мировой войны»	
	Профессионально ориентированное содержание, в том числе:	1
	Теоретическое обучение	1
	Продовольственный кризис во время Первой Мировой войны	
Тема 4.3 Великая российска я революци я (1917 - 1922).	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	3
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва,	

	<p>периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Л.Г. Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В.И. Ленин как политический деятель.</p>	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 5 «В.И. Ленин как политический деятель»	
Тема 4.4 Первые революционные преобразования большевиков.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	<p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №6 «Первые революционные преобразования большевиков». Работа с источниками	
Тема 4.5 Гражданская война и ее последствия.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	6
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	<p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p> <p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p>	

	Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921 - 1922 гг.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №7: «Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	
	Профессионально ориентированное содержание, в том числе:	1
	Теоретическое обучение	1
	Чрезвычайная продовольственная ситуация в годы Гражданской войны	
Тема 4.6 Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антираелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 8 « Культура советской России»	
Тема 4.7 Наш край в 1914 - 1922 гг.	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Гражданская война на Алтае (1914-1922 гг..)	
<b>Раздел 5. Советский Союз в 1920 - 1930-е гг.(13 часов)</b>		
Тема 5.1 СССР в годы нэпа (1921 - 1928).	Основное содержание учебного материала, в том числе:	5
	<b>Теоретическое обучение</b>	2

	<p>Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разлуха. Голод 1921 - 1922 гг. и его преодоление. Реквизация церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие Кронштадтское восстание.</p> <p>Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (нэп). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922 - 1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).</p> <p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p> <p>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В.И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы.</p>	
	Практические занятия	3
	<p>Практическое занятие № 9 «Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и др.»</p> <p>Практическое занятие № 10 Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.</p> <p>Практическое занятие № 11 « Предпосылки и значение образования СССР»</p>	
Тема 5.2	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
Советский	<b>Теоретическое обучение</b>	3
Союз в 1929 - 1941 гг.	<p>"Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в СССР в</p>	

	<p>1932 - 1933 гг. как следствие коллективизации.  Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.  Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937 - 1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.  Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №12: «Советская модель модернизации»	
Тема 5.3	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	2
Культурное	<b>Теоретическое обучение</b>	1
пространство советского общества в 1920 - 1930-е гг.	<p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.  "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.  Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.  Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934 г.) и первые награждения.  Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.  Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной</p>	

	интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 13 «Культурная революция»: задачи и направления»	
Тема 5.4 Внешняя политика СССР в 1920 - 1930-е гг.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №14 «СССР накануне Великой Отечественной войны»	
Тема 5.5 Наш край в 1920 - 1930-е гг.	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 15 «Алтайский край в годы индустриализации и коллективизации»	
<b>Раздел 6. Великая Отечественная война (1941 - 1945) (15 часов)</b>		
Тема 6.1 Первый период войны (июнь 1941 - осень 1942 г.)	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	Первый период войны (июнь 1941 - осень 1942 г.) План "Барбаросса". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение.	

	<p>Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР.</p> <p>Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.</p>	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №16: «План "Барбаросса"» Работа с исторической картой	
Тема 6.2 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 - 1943 г.)	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	3
	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	<p>Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 - 1943 гг.) Разгром окруженных под Сталинградом гитлеровцев. Итоги и значение победы Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Дом Павлова. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом Красной Армии под Сталинградом.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. СССР и союзники. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы</p>	



	на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943 - 1946 гг.	
Тема 6.3 Человек и война: единство фронта и тыла.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	3
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №17 Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	
Тема 6.4 Победа СССР в Великой Отечественной войне. Окончание Второй мировой войны (1944 - сентябрь 1945 г.)	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	3
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реевакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции.	

	Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №18: «Итоги Великой Отечественной войны»	
Тема 6.5 Наш край в 1941 - 1945 гг.	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	Практические занятия	
	Практическое занятие №19 Наш край в 1941 - 1945 гг. «Пищевая промышленность в годы войны и подготовка кадров для фронта на Алтае и в стенах Ребрихинской школы комбайнеров»	1
Обобщен ие.		1
<b>Всеобщая история. 1945 - 2022 гг.</b>		
<b>Раздел 7. Мир во второй половине XX - начале XXI в. (14 часов)</b>		
Тема 7.1 Введение . Мир во второй половине XX - начале XXI в.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Введение. Мир во второй половине XX - начале XXI в. Научно-технический прогресс. Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств.	
Тема 7.2 Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX - начале XXI в.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953 г.), Польше и Венгрии (1956 г.). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989 - 1990 гг. в	

	<p>странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).</p>	
Тема 7.3	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	3
Страны Азии, Африки во второй половине XX - начале XXI вв.: проблемы и пути модернизации.	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	<p>Страны Азии, Африки во второй половине XX - начале XXI вв.: проблемы и пути модернизации. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p> <p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).</p> <p>Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960 - 1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970 - 1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p>	
Тема 7.4	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
Страны Латинской Америки во второй половине XX - начале	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа). "Левый поворот" в конце XX в.</p>	

XXI в.		
Тема 7.5 Международные отношения во второй половине XX - начале XXI в	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	Международные отношения во второй половине XX - начале XXI вв. Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис. Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979 г.). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989 - 1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Российская Федерация - правопреемник СССР на международной арене. Образование СНГ. Международные отношения в конце XX - начале XXI в. От биполярного к многополюсному миру. Региональная и межрегиональная интеграция. Россия в современном мире: восстановление лидирующих позиций, отстаивание национальных интересов. Усиление позиций Китая на международной арене. Военные конфликты. Международный терроризм. Мировое сообщество и роль России в противостоянии угрозам и вызовам в начале XX в.	
Тема 7.6 Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI вв. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф.	

	Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура.	
Тема 7.7 Современный мир.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 20 Глобальные проблемы человечества.	
Обобщение.		1
<b>История России. 1945 - 2022 гг.</b>		
<b>Раздел 8. СССР в 1945 - 1991 гг. (18 часов)</b>		
Тема 8.1 Введение СССР в 1945 - 1953 гг.	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	СССР в 1945 - 1953 гг Введение. Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946 - 1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие №21 «Причины и этапы «холодной войны».	
Тема 8.2 СССР в	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	5
	<b>Теоретическое обучение</b>	5

<p>середине 1950-х - первой половине 1960-х гг.</p>	<p>СССР в середине 1950-х - первой половине 1960-х гг.</p> <p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p> <p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военнополитические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева.</p>	
<p>Тема 8.3</p>	<p><b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b></p>	<p>3</p>

Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.	<p align="center"><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</p> <p>Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".</p> <p>Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).</p> <p>Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.</p> <p>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p> <p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p> <p>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков.</p>	3
	Профессионально ориентированное содержание, в том числе:	1
	Теоретическое обучение	1
	Продовольственная программа (1982г)	
Тема 8.4 Политика перестройки. Распад СССР (1985 - 1991).	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	5
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	<p>Политика перестройки. Распад СССР (1985 - 1991 гг.).</p> <p>Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейнополитической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности.</p>	

Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.

Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.

Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.

Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.

Последний этап перестройки: 1990 - 1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.

Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.

Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).

Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как



	преемник СССР на международной арене.	
	Практические занятия	1
	Практическое занятие № 22 "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР.	
Тема 8.5 Наш край в 1945 - 1991 гг.	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Наш край в 1945 - 1991 гг. «Развитие пищевой промышленности 1945-1991гг.»	
Обобщение		1
<b>Раздел 9. Российская Федерация в 1992 - 2022 гг. (18 часов)</b>		
Тема 9.1 Становление новой России (1992 - 1999).	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	<p>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.</p> <p>Наращение политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина N 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992 г.) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и</p>	

	<p>детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина.</p>	
	Профессионально ориентированное содержание, в том числе:	1
	Теоретическое обучение	1
	*Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране.(1992-2000)	
Тема 9.2 Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	10
	<b>Теоретическое обучение</b>	10
	<p>Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.</p> <p>Экономический подъем 1999 - 2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005 г.) и продолжение (2018 г.) реализации приоритетных национальных проектов.</p> <p>Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Начало конституционной реформы (2020 г.).</p> <p>Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его</p>	

результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014 г.), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.

Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX - начале XXI вв. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000 г.) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.

Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.

Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия.

	Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI вв. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура.	
	Профессионально ориентированное содержание, в том числе:	1
	Теоретическое обучение	1
	*Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы	
Тема 9.3 Наш край в 1992 - 2022 гг.	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Наш край в 1992 - 2022 гг. «Становление СПО на Алтае»	
Итоговое обобщение		1
Дифференцированный зачет		2
Всего		122

#### Условия реализации программы учебного предмета УПб.01.04 История

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Истории и обществознания». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет; интерактивная доска мультимедийный проектор; доска.

#### УПб.01. 05 Обществознание

##### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>122</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>103</b>
в том числе	
теоретическое обучение	82
практические занятия	21
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>15</b>
в том числе	
теоретическое обучение	6
практические занятия	9
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

**Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01. 05  
Обществознание**

наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества</b>		<b>8</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>7</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	6
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Перспективы развития специальности «Поварское и кондитерское дело» в информационном обществе.	
<b>Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека <b>Познавательная деятельность.</b>	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	
<b>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	
	<b>Практические занятия</b>	2
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина.	

	Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»	
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»	
<b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Профессиональное образование в сфере «Поварское и кондитерское дело». Роль и значение непрерывности образования	
<b>Тема 2.3. Религия</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	
<b>Тема 2.4. Искусство</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства. Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования, искусства.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1

	Образ специальности «Поварское и кондитерское дело» в искусстве	
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		<b>30</b>
<b>Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>3</b>
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Особенности разделения труда и специализации в сфере «Поварское и кондитерское дело»	
<b>Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике.</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения.	
<b>Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	
	<b>Самостоятельная работа студентов по теме: Защита прав потребителя»</b>	<b>1</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Спрос на труд и его факторы в сфере Поварское и кондитерское дело». Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки специальности «Поварское и кондитерское дело»	
<b>Тема 3.4. Предприятие в экономике</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>

	Предпринимательская деятельность в сфере «Поварское и кондитерское дело» Основы менеджмента и маркетинга в сфере «Поварское и кондитерское дело»	
<b>Тема 3.5. Финансовые институты</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.	
<b>Тема 3.6. Экономика и государство</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	
<b>Тема 3.7. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере «Поварское и кондитерское дело» Собственное производство как средство устойчивого развития государства.	
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		<b>17</b>
<b>Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	
<b>Тема 4.2. Семья в современном мире</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный	



	институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	
	<b>Практические занятия</b>	2
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	
<b>Тема 4.3. Этнические общности и нации</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	
<b>Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>3</b>
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		<b>15</b>
<b>Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система</b>		<b>9</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	6
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	
	<b>Практические занятия</b>	3
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	
<b>Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	4

	<p>Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.</p> <p>Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.</p> <p>Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.</p> <p>Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система в Российской Федерации</p> <p>Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства</p>	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>		<b>28</b>
<b>Тема 6.1. Право в системе социальных норм</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	<p>Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.</p> <p>Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	
<b>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени</p>	
	<b>Практические занятия</b>	1
	<p>Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	
<b>Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b>		<b>9</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>7</b>

	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>6</b>
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Особенность регулирования трудовых отношений в сфере «Поварское и кондитерское дело»	
<b>Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>7</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>6</b>
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа.	
<b>Тема 6.5. Основы процессуального права</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса.	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>122</b>

### **Условия реализации программы учебного предмета УПб.01.05 Обществознание**

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «История и обществознание». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-

методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор; интерактивная доска.

### УПб.01.06 География

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>68</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>53</b>
в том числе	
теоретическое обучение	34
практические занятия	19
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>13</b>
в том числе	
теоретическое обучение	6
практические занятия	7
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>да</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	<b>1</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>1</b>

#### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.06 География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<b>Введение.</b> <b>География как наука.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Введение. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований. Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.	
<b>РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МИРА (30 часов)</b>		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Природопользование и геоэкология.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>7</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>3</b>
	Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, ее формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, ее изменение во времени. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле. Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, окружающей среды. "Климатические беженцы". Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории. Объекты Всемирного природного и культурного наследия. Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов.	

	Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение - его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>
	<b>ПРН№1:</b> "Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации". <b>ПРН№2:</b> "Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)." <b>ПРН№3.</b> «Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации» <b>ПРН№4.</b> «Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов».	
<b>Тема 1.2. Современная политическая карта мира</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги современных геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство.	
<b>Тема 1.3. Население мира</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика ее изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и ее направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода. Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы их распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока. Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, ее особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.	
<b>Практическое занятие</b>	<b>6</b>	
	<b>ПРН№ 5.</b> «Определение и сравнение темпов роста населения крупных по	

	<p>численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся)»</p> <p><b>ПРН № 6.</b> «Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения»</p> <p><b>ПРН № 7.</b> «Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид»</p> <p><b>ПРН № 8.</b> «Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации».</p> <p><b>ПРН № 9.</b> «Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных»</p> <p><b>ПРН № 10.</b> «Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации»</p>	
<b>Тема 1.4. Мировое хозяйство</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>14</b>
	<p><b>Теоретическое обучение.</b></p> <p>Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в ее формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.</p> <p>Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и ее влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономики.</p> <p>Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля.</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, "энергопереход". География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортеры и импортеры нефти, природного газа и угля. Организация стран - экспортеров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие ее географию, "сланцевая революция", "водородная" энергетика, "зеленая энергетика". Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и ее географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию "возобновляемой" энергетика. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике.</p> <p>Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы черной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортеры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и черных металлов.</p> <p>Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортеры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.</p> <p>Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортеры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны - производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.</p>	<b>11</b>

	<p>Сельское хозяйство мира. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортеры и импортеры. Роль России как одного из главных экспортеров зерновых культур.</p> <p>Животноводство. Ведущие экспортеры и импортеры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности.</p> <p>Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду.</p> <p>Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм.</p>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>3</b>
	<b>ПР№11.</b> «Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран».	
	<b>ПР№12.</b> «Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объемов и структуры производства электроэнергии в мире»	
	<b>ПР№13.</b> «Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортеры и импортеры продовольствия».	
<b>РАЗДЕЛ 2. РЕГИОНЫ И СТРАНЫ (30 часов)</b>		
<b>Тема 2.1. Регионы мира. Зарубежная Европа.</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение.</b>	<b>3</b>
	<p>Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания.</p> <p>Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.</p>	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 14.</b> «Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору учителя)»	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Развитие предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Зарубежной Европе.	
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 15.</b> Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Зарубежной Европе.	
<b>Тема 2.2. Регионы мира. Зарубежная Азия.</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение.</b>	<b>3</b>

	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 16.</b> «Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции»	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Развитие предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Зарубежной Азии.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 17.</b> Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Зарубежной Азии.	
<b>Тема 2.3. Регионы мира. Америка.</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение.</b>	<b>3</b>
	Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 18.</b> «Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт»	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Развитие предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Америке.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 19.</b> Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Америке.	
<b>Тема 2.4. Регионы мира. Африка.</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение.</b>	<b>1</b>
	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии).	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>



	<b>ПР № 20.</b> «Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии»	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Развитие предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Африке.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 21.</b> Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Африке.	
<b>Тема 2.5. Регионы мира. Австралия и Океания.</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение.</b>	<b>1</b>
	Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Развитие предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Австралии и Океании.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 22.</b> Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в Австралии и Океании.	
<b>Тема 2.6. Регионы мира. Россия.</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение.</b>	<b>1</b>
	Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 23.</b> «Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях»	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Развитие предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в России.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>
	<b>ПР № 24.</b> Размещение предприятий сферы обслуживания (общественное питание) в России. <b>ПР № 25.</b> Особенности кухни народов, проживающих на территории Алтайского края.	
<b>РАЗДЕЛ 3. ГЛОБАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА (5 часов)</b>		
<b>Тема 3.1. Глобальные проблемы</b>		<b>5</b>

<b>человечес- ва.</b>		
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение.</b>	<b>3</b>
	<p>Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические.</p> <p>Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина ее возникновения.</p> <p>Геоэкология - фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов.</p> <p>Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека.</p> <p>Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения.</p> <p>Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров.</p> <p>Участие России в решении глобальных проблем.</p>	
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 26. «Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и сведений об участии России в их решении»</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>
	Влияние предприятий пищевой промышленности на глобальные проблемы.	
	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>1</b>
	<b>Всего:</b>	<b>68 часов</b>

### **Условия реализации программы учебного предмета УПб.01.06 География**

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «География и Экологические основы природопользования». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор; доска.

### **УПб.07 Математика**

#### **Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>214</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>174</b>
в том числе	
теоретическое обучение	150
практические занятия	24
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>26</b>

в том числе	
теоретическое обучение	23
практические занятия	3
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>да</b>
Консультации	<b>6</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена	<b>6</b>

### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.07 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО	<b>1</b>
<b>курс «Алгебра и начала математического анализа»</b>		<b>32</b>
<b>Раздел 1. Числа и вычисления</b>		
<b>Тема 1.1. Рациональные числа</b>		<b>9</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №1 «Арифметические действия над числами»	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №2 «Применение дробей и процентов для решения прикладных задач»	
<b>Тема 1.2. Действительные числа.</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел.	
<b>Тема 1.3. Степени, корни и логарифмы</b>		<b>12</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>11</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	8
	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями натуральной степени. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы	
	<b>Практические занятия</b>	4
	Практическая работа №3 Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Контрольная работа №1 Корень $n$ -й степени. Практическая работа №4 Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Вычисление и сравнение логарифмов. Контрольная работа №2 Логарифмы и их свойства	

Тема 1.4 <i>Синус, косинус и тангенс.</i>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №5 Синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные тригонометрические функции. Основные тригонометрические тождества.	
<b>курс «Алгебра и начала математического анализа»</b>		<b>29</b>
<b>Раздел 2. Уравнения и неравенства</b>		
<b>Тема 2.1. Тождества и уравнения</b>		<b>11</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	8
	Тождества и тождественные преобразования. Преобразование выражений, содержащих логарифмы. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем Уравнение, корень уравнения. Решение целых и дробно-рациональных уравнений. Решение иррациональных уравнений. Решение тригонометрических уравнений. Показательные уравнения. Логарифмические уравнения	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №6 Решение уравнений	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Применение уравнений к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	
<b>Тема 2.2. Неравенства</b>		<b>10</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	7
	Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных неравенств. Решение иррациональных неравенств. Примеры тригонометрических неравенств. Показательные неравенства. Логарифмические неравенства	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическая работа №7 Решение неравенств	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Применение неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	
<b>Тема 2.3. Системы уравнений и неравенств</b>		<b>8</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Системы линейных уравнений. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств.	
	<b>Практические занятия</b>	2
	Практическая работа №8 Решение систем Контрольная работа №3 Решение уравнений, неравенств и систем	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	4
	Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	
<b>курс «Геометрия»</b>		<b>18</b>
<b>Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве</b>		

<b>Тема 3.1. Введение в стереометрию</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.	
<b>Тема 3.2. Взаимное расположение прямых в пространстве</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.	
<b>Тема 3.3. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений.	
<b>Тема 3.4. Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве</b>		<b>10</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>6</b>
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>
	Практическая работа №9 Расстояния между фигурами в пространстве. Углы в пространстве. Практическая работа №10 Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Теорема о трёх перпендикулярах. Контрольная работа №4 Параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов по теме: стереометрия в оформлении блюд</b>	<b>1</b>
<b>курс «Алгебра и начала математического анализа»</b>		<b>20</b>
<b>Раздел 4. Функции и графики</b>		
<b>Тема 4.1. Функция</b>		<b>9</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>8</b>
	Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Периодические функции. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №11 Определение функций. Построение и чтение графиков функций.	
<b>Тема 4.2. Различные функции и их свойства</b>		<b>11</b>

	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>8</b>
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени. Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Тригонометрические функции, их свойства и графики. Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №12 Использование свойств графиков функций для решения уравнений и неравенств.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни	
<b>курс «Алгебра и начала математического анализа»</b>		<b>26</b>
<b>Раздел 5. Начала математического анализа</b>		
<b>Тема 5.1. Последовательности</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>5</b>
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.	
<b>Тема 5.2. Производная и ее применение</b>		<b>13</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>11</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>
	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств. Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №13 Производная: геометрический и физический смысл. Применение производной к исследованию функций.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком.	
<b>Тема 5.3. Интеграл и его применение</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	Первообразная. Таблица первообразных. Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона–Лейбница.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Практическая работа №14 Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница. Контрольная работа №5 Первообразная	

<b>курс «Геометрия»</b>		<b>40</b>
<b>Раздел 6. Многогранники.</b>		
<b>Тема 6.1. Понятие многогранника</b>		<b>11</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>9</b>
	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники, развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма, грани и основания призмы, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды, боковая и полная поверхность пирамиды, правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Правильные многогранники: понятие правильного многогранника, правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр. Сечения призмы и пирамиды. Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в оформлении блюд.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	<b>Самостоятельная работа студентов по теме:</b> многогранники в вариантах оформления тортов	
<b>Тема 6.2. Вычисления элементов многогранников</b>		<b>8</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>7</b>
	Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усечённой пирамиды. Понятие об объёме. Объём пирамиды, призмы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическая работа №15 Решение задач на нахождение элементов многогранников	
<b>Тема 6.3. Тела вращения</b>		<b>12</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>9</b>
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса. Многогранник, описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник, или тело вращения.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Комбинации тел вращения и многогранников в оформлении блюд	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Практическая работа №16 Решение прикладных задач в профессии	
<b>Тема 6.4. Объём многогранников</b>		<b>9</b>

	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>8</b>
	Понятие об объёме. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Контрольная работа №6 Площади и объёмы многогранников и тел вращения.	
<b>курс «Алгебра и начала математического анализа» Раздел 7. Множества и логика</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Определение, теорема, следствие, доказательство.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов	
<b>курс «Геометрия» Раздел 8. Векторы и координаты в пространстве</b>		<b>12</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>12</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Практическая работа №17 Векторы. Действия с векторами. Практическая работа №18 Декартова система координат в пространстве. Решение задач в координатах.	
<b>курс «Вероятность и статистика» Раздел 9. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>		<b>20</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>20</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>17</b>
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия и стандартное отклонение числовых наборов. Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновероятными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события. Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли. Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений. Закон больших чисел и его роль в науке, природе	



	и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	Практическая работа №19 Вычисления вероятностей Практическая работа №20 Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания, перестановки	<b>1</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины.	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>12</b>
<b>Всего</b>		<b>214</b>

### Условия реализации программы учебного предмета УПб.01.07 Математика

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Математика». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет (1шт); мультимедийный проектор; меловая доска.

### УПб.01.08 Биология

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>68</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>58</b>
в том числе	
теоретическое обучение	43
практические занятия	4
лабораторные работы	11
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>8</b>
в том числе	
теоретическое обучение	1
практические занятия	7
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>Да</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	<b>1</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>1</b>

#### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.08 Биология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Биология как наука.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b> Биология как наука. Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук.	<b>1</b>

	<p>Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных).</p> <p><b>Демонстрации:</b>          Портреты: Ч.Дарвин, Г.Мендель, Н.К.Кольцов, Дж.Уотсон и Ф.Крик.          Таблицы и схемы: «Методы познания живой природы»</p>	
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	<b>1</b>
	<b>ПР № 1</b> «Использование различных методов при изучении биологических объектов».	1
<b>Тема 2. Живые системы и их организация</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>1</b>
	<p>Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы.</p> <p>Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярный, клеточный, тканевый, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценологический), биосферный.</p> <p><b>Демонстрации:</b>          Таблицы и схемы: «Основные признаки жизни», «Уровни организации живой природы».</p> <p>Оборудование: модель молекулы ДНК.</p>	
<b>Тема 3. Химический состав и строение клетки</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>6</b>
	<p>Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества.</p> <p>Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса.</p> <p>Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты–мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков.</p> <p>Ферменты–биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов.</p> <p>Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов.</p> <p>Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии.</p> <p>Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. Виды РНК. АТФ: строение и функции.</p> <p>Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки.</p> <p>Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка.</p> <p>Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки.</p> <p>Поверхностные структуры клеток – клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, её свойства и функции. Цитоплазма и её органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения.</p> <p>Ядро–регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы.</p> <p>Транспорт веществ в клетке.</p> <p><b>Демонстрации:</b>  <b>Портреты:</b> А.Левенгук, Р.Гук, Т.Шванн, М.Шлейден, Р.Вирхов, Дж.Уотсон,</p>	

	<p>Ф.Крик, М.Уилкинс, Р.Франклин, К.М.Бэр.</p> <p><b>Диаграммы:</b> «Распределение химических элементов в неживой природе», «Распределение химических элементов в живой природе».</p> <p><b>Таблицы и схемы:</b> «Периодическая система химических элементов», «Строение молекулы воды», «Биосинтез белка», «Строение молекулы белка», «Строение фермента», «Нуклеиновые кислоты. ДНК», «Строение молекулы АТФ», «Строение эукариотической клетки», «Строение животной клетки», «Строение Растительной клетки», «Строение прокариотической клетки», «Строение ядра клетки», «Углеводы», «Липиды».</p> <p><b>Оборудование:</b> световой микроскоп, оборудование для проведения наблюдений, измерений, экспериментов, микропрепараты растительных, животных и бактериальных клеток».</p>	
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	<b>2</b>
	<p>ЛР № 1 «Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)».</p> <p>ЛР № 2 «Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание».</p>	2
<b>Тема 4. Жизнедеятельность клетки</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	4
	<p>Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения веществ и энергии в понимании метаболизма.</p> <p>Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке.</p> <p>Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений.</p> <p>Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле.</p> <p>Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумуляция энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена.</p> <p>Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства.</p> <p>Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка.</p> <p>Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д.И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Обратная транскрипция, ревертаза и интегразы. Профилактика распространения вирусных заболеваний.</p> <p><b>Демонстрации:</b></p> <p><b>Портреты:</b> Н.К.Кольцов, Д.И.Ивановский, К.А.Тимирязев.</p> <p><b>Таблицы и схемы:</b> «Типы питания». «Метаболизм», «Митохондрия», «Энергетический обмен», «хлоропласт», «Фотосинтез», «Строение ДНК», «Строение и функционирование гена», «Синтез белка», «Генетический код», «Вирусы», «Бактериофаги», «Строение и жизненный цикл вируса СПИДа, бактериофага», «репликация ДНК».</p> <p><b>Оборудование:</b> модели-аппликации «Удвоение ДНК и транскрипция», «Биосинтез белка», «Строение клетки», модель структуры ДНК.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	2
	<p>ПР №2 «Влияние температуры на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток»</p> <p>ПР №3 «Влияние углеводов на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток»</p>	2
<b>Тема 5. Размножение и</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	3
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы,	

<b>индивидуальное развитие организмов</b>	<p>протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов.</p> <p>Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки – апоптоз.</p> <p>Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое, почкование одно- и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции.</p> <p>Половое размножение, его отличия от бесполого.</p> <p>Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза.</p> <p>Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка) – сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партогенез.</p> <p>Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов, факторы, способные вызывать врожденные уродства.</p> <p>Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития.</p> <p><b>Демонстрации:</b></p> <p><b>Таблицы и схемы:</b> «Формы размножения организмов», «Двойное оплодотворение у цветковых растений», «Вегетативное размножение растений», «Деление клетки бактерий», «Строение половых клеток», «Строение хромосомы», «Клеточный цикл», «Репликация ДНК», «Митоз», «Мейоз», «Прямое и не прямое развитие», «Гаметогенез у млекопитающих и человека», «Основные стадии онтогенеза».</p> <p><b>Оборудование:</b> микроскоп, микропрепараты «Сперматозоиды млекопитающего», «Яйцеклетка млекопитающего», «Кариокinesis в клетках корешка лука», магнитная модель – аппликация «Деление клетки», модель ДНК, модель метафазной хромосомы.</p>	
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	<b>2</b>
	ЛР № 3 «Наблюдение митоза в клетках кончика корешка лука на готовых микропрепаратах».	2
	ЛР № 4 «Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах».	
<b>Тема 6. Наследственность и изменчивость организмов</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>10</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>4</b>
	<p>Предмет и задачи генетики. История развития генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных учёных в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний.</p> <p>Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование.</p> <p>Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.</p> <p>Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера.</p> <p>Хромосомная теория наследственности. Генетические карты.</p> <p>Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом.</p> <p>Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной</p>	

	<p>изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости.</p> <p>Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова.</p> <p>Внеядерная наследственность и изменчивость.</p> <p>Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.</p> <p><b>Демонстрации:</b></p> <p><b>Портреты:</b> Г.Мендель, Т.Морган, Г.де Фриз, С.с.Четвериков, Н.В.Тимофеев-Ресовский, Н.И.Вавилов.</p> <p><b>Таблицы и схемы:</b> «Моногибридное скрещивание и его цитогенетическая основа», «Закон расщепления и его цитогенетическая основа», «Закон чистоты гамет», «Дигибридное скрещивание», «Цитологические основы дигибридного скрещивания», «Мейоз», «Взаимодействие аллельных генов», «Генетические карты растений, животных и человека», «Генетика пола», «Закономерности наследования, сцепленного с полом», «Кариотипы человека и животных», «Виды изменчивости», «Модификационная изменчивость», «Наследование резус-фактора», «Генетика групп крови», «Мутационная изменчивость».</p> <p><b>Оборудование:</b> модели-аппликации «Моногибридное скрещивание», «Неполное доминирование», «Дигибридное скрещивание», «Перекрест хромосом», микроскоп и микропрепарат «Дрозофила» (норма, мутации формы крыльев и окраски тела), гербарий «Горох посевной».</p>	
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	<b>4</b>
	<p><b>ЛР №5</b> «Изучение результатов моногибридного и дигибридного скрещивания у дрозофилы на готовых микропрепаратах».</p> <p><b>ЛР №6</b> «Изучение модификационной изменчивости, построение вариационного ряда и вариационной кривой».</p> <p><b>ЛР №7</b> «Анализ мутаций у дрозофилы на готовых микропрепаратах».</p>	3
	<b>ПР №4</b> «Составление и анализ родословных человека».	1
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	2
	<b>ПР №5</b> «Определение суточного рациона».	2
	<b>ПР №6</b> «Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности».	
<b>Тема 7. Селекция</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2

<b>организмов . Основы биотехноло гии</b>	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и domestикация. Учение Н.И. Вавилова о центрах происхождения и многообразия культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов. Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микрклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы. <b>Экскурсия</b> «Основные методы и достижения селекции растений и животных (на селекционную станцию, племенную ферму, сортоиспытательный участок, в тепличное хозяйство, лабораторию агроуниверситета или научного центра)». <b>Демонстрации:</b> Портреты: Н.И.Вавилов, И.В.Мичурин, Г.Д.Карпеченко, М.Ф.Иванов. Таблицы и схемы: карта «Центры происхождения и многообразия культурных растений», «Породы домашних животных», «Сорта культурных растений», «Отдаленная гибридизация», «Работы академика М.Ф.Иванова», «Полиплоидия», «Объекты биотехнологии», «Клеточные культуры и клонирование», «Конструирование и перенос генов, хромосом». Оборудование: муляжи плодов и корнеплодов диких форм и культурных сортов растений, гербарий «Сельскохозяйственные растения».	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	
	<b>Самостоятельная работа, в том числе:</b>	<b>1</b>
	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека. (Поиск, анализ и защита информации)	
<b>Тема 8. Эволюцион ная биология</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>6</b>
	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биогеографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех организмов. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор). Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идио-адаптации. Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое.	

	<p>Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции.</p> <p>Происхождение от неспециализированных предков. Прогрессирующая специализация. Адаптивная радиация.</p> <p><b>Демонстрации:</b></p> <p>Портреты: К.Линней, Ж.Б.Ламарк, Ч.Дарвин, В.О.Ковалевский, К.М.Бэр, Э.Геккель, Ф.Мюллер, А.Н.Северцов.</p> <p>Таблицы и схемы: «Развитие органического мира на Земле», «Зародыши позвоночных животных», «Археоптерикс», «Формы борьбы за существование», «Естественный отбор», «Многообразие сортов растений», «Многообразие пород животных», «Популяции», «Мутационная изменчивость», «Ароморфозы», «Идиоадаптации», «Общая дегенерация», «Движущие силы эволюции», «Карта – схема маршрута путешествия Ч.Дарвина», «Борьба за существование», «приспособленность организмов», «Географическое видообразование», «Экологическое видообразование».</p> <p>Оборудование:</p> <p>Коллекция насекомых с различными типами окраски, набор плодов и семян, коллекция «Примеры защитных приспособлений у животных», модель «Основные направления эволюции», объемная модель «Строение головного мозга позвоночных».</p> <p>Биогеографическая карта мира, коллекция «Формы сохранности ископаемых животных и растений», модель аппликация «Перекрест хромосом», влажные препараты «Развитие насекомого», «Развитие лягушки», микропрепарат «Дрозофила» (норма, мутации формы крыльев и окраски тела).</p>	
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	<b>2</b>
	ЛР № 8 «Сравнение видов по морфологическому критерию».	2
	ЛР № 9 «Описание приспособленности организма и её относительного характера».	
<b>Тема 9. Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>8</b>
	<p>Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов.</p> <p>Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский.</p> <p>Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой.</p> <p>Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.</p> <p>Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов.</p> <p>Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов.</p> <p>Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека.</p> <p>Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь.</p> <p>Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Находки ископаемых остатков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия.</p> <p>Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма.</p> <p><b>Экскурсия</b> «Эволюция органического мира на Земле» (в естественно-научный или краеведческий музей).</p>	

	<p><b>Демонстрации:</b>          Портреты: Ф.Реди, Л.Пастер, А.И.Опарин, С.Миллер, Г.Юри, Ч.Дарвин.          Таблицы и схемы: «Возникновение Солнечной системы», «Развитие органического мира», «растительная клетка», «Животная клетка», «Прокариотическая клетка», «Современная система органического мира», «Сравнение анатомических черт строения человека и человекообразных обезьян», «Основные места палеонтологических находок предков современного человека», «Древнейшие люди», «Древние люди», «Первые современные люди», «Человеческие расы».          Оборудование: муляжи «Происхождение человека»(бюсты австралопитека, питекантропа, неандертальца, кроманьонца), слепки или изображения каменных орудий первобытного человека (камни-чопперы, рубила, скребла), геохронологическая таблица, коллекция «Формы сохранности ископаемых растений и животных».</p>	
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	<b>1</b>
	<b>ПР №7 «Изучение ископаемых остатков растений и животных в коллекциях».</b>	1
<b>Тема 10. Организмы и окружающая среда</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	3
	<p>Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека.</p> <p>Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная.</p> <p>Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы.</p> <p>Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы.</p> <p>Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество). Аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах.</p> <p>Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция.</p> <p><b>Демонстрации:</b>          Портреты: А.Гумбольдт, К.Ф.Рулье, Э.Геккель.          Таблицы и схемы: карта «Природные зоны Земли», «Среды обитания организмов», «Фотопериодизм», «Популяции», «Закономерности роста численности популяции инфузории-туфельки», «Пищевые связи».</p>	
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	<b>3</b>
	<b>ЛР №10 «Морфологические особенности растений из разных мест обитания»</b>	2
	<b>ЛР №11 «Влияние света на рост и развитие черенков колеуса».</b>	
	<b>ПР №8 «Подсчёт плотности популяций разных видов растений».</b>	1
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	1
	<b>ПР №9 «Влияние абиотических факторов на человека. Изучение механизмов адаптации организма человека к шуму, температуре, физической нагрузке, электромагнитные поля, бытовая химия, радиация и т.д., снижающих работоспособность в условиях осуществления профессиональной деятельности»</b>	1
<b>Тема 11. Сообщества и экологические системы</b>		<b>8</b>
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение:</b>	5
	<p>Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе.</p> <p>Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы:</p>	



	<p>биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия.</p> <p>Природные экосистемы. Экосистемы озёр и рек. Экосистема хвойного или широколиственного леса.</p> <p>Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы.</p> <p>Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем.</p> <p>Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле.</p> <p>Учение В.И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере.</p> <p>Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши.</p> <p>Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы.</p> <p>Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.</p> <p><b>Демонстрации:</b></p> <p>Портреты: А.Д.Тенсли, В.Н.Сукачев, В.И.Вернадский.</p> <p>Таблицы и схемы: «Пищевые цепи», «Биоценоз: состав и структура», «Природные сообщества», «Цепи питания», «Экологическая пирамида», «Биосфера и человек», «Экосистема широколиственного леса», «Экосистема хвойного леса», «Биоценоз водоема», «Агроценоз», «Примерные антропогенные воздействия на природу», «Важнейшие источники загрязнения воздуха и грунтовых вод», «Почва – важнейшая составляющая биосферы», «Факторы деградации почв», «Парниковый эффект», «Факторы радиоактивного загрязнения биосферы», «Общая структура биосферы», «Распространение жизни в биосфере», «Озоновый экран биосферы», «Круговорот углерода в биосфере», «Круговорот азота в биосфере».</p> <p>Оборудование: модель-аппликация «Типичные биоценозы», гербарий «Растительные сообщества», коллекции «Биоценоз», «Вредители важнейших сельскохозяйственных культур», гербарии и коллекции растений и животных, принадлежащие к разным экологическим группам одного вида, Красная книга Российской Федерации, изображения охраняемых видов растений и животных.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные и практические работы:</b>	<b>2</b>
	ПР №10 «Экосистема Касмалинского ленточного бора. Животные и растения, занесенные в Красную книгу Алтайского края, Ребрихинского района».	2
	ПР №11 «Отходы общепита: требования к сбору, хранению и вывозу»	
	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>1</b>
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>

### Условия реализации программы учебного предмета УПб 01.08

#### Биология

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Химия и биология». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор; экран доска.

### УПб.01.09 Физика

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
Общий объем	85
в том числе	

<b>Основное содержание</b>	70
в том числе	
Теоретическое обучение в том числе:	47
контрольные работы	5
Практические занятия	12
Лабораторные работы	11
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	11
в том числе	
теоретическое обучение	7
практические занятия	4
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>Да</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.09 Физика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
<b>Основное содержание</b>		
<b>Раздел 1. Физика и методы научного познания</b>	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей. <b>Демонстрации.</b> Аналоговые и цифровые измерительные приборы, компьютерные датчики.	
<b>Раздел 2. Механика.</b>		15
Тема 2.1 Кинематика		5
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение. <b>Технические устройства и практическое применение:</b> спидометр, движение снарядов. <b>Демонстрации:</b> Модель системы отсчёта, иллюстрация кинематических характеристик движения. Преобразование движений с использованием простых механизмов. Падение тел в воздухе и в разреженном пространстве. Наблюдение движения тела, брошенного под углом к горизонту и горизонтально. Измерение ускорения свободного падения. Направление скорости при движении по окружности.	

	<b>Лабораторные работы:</b> Изучение неравномерного движения с целью определения мгновенной скорости.	1
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Практические занятия</b>	1
	Технические устройства и практическое применение: Цепные и ремённые передачи.	
Тема 2.2 Динамика.		5
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Условия равновесия твёрдого тела. <b>Технические устройства и практическое применение:</b> подшипники, движение искусственных спутников. <b>Демонстрации:</b> Явление инерции. Сравнение масс взаимодействующих тел. Второй закон Ньютона. Измерение сил. Сложение сил. Зависимость силы упругости от деформации. Невесомость. Вес тела при ускоренном подъёме и падении. Сравнение сил трения покоя, качения и скольжения. Условия равновесия твёрдого тела. Виды равновесия.	
	<b>Лабораторные работы:</b> Исследование зависимости сил упругости, возникающих в пружине и резиновом образце, от их деформации.	1
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Второй закон Ньютона для материальной точки	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Практические занятия</b>	1
	Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы	
Тема 2.3 Законы сохранения в механике.		5
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения <b>Контрольная работа №1</b> <b>Технические устройства и практическое применение:</b>	

	Водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет. <b>Демонстрации:</b> Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.	
	<b>Лабораторные работы:</b> Исследование связи работы силы с изменением механической энергии тела на примере растяжения резинового жгута.	1
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Закон сохранения импульса	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Реактивное движение.	
<b>Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.</b>		21
Тема 3. 1. Основы молекулярно-кинетической теории.		6
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	5
	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. <b>Технические устройства и практическое применение:</b> барометр. <b>Демонстрации:</b> Опыты, доказывающие дискретное строение вещества, фотографии молекул органических соединений. Опыты по диффузии жидкостей и газов. Модель броуновского движения. Модель опыта Штерна. Опыты, доказывающие существование межмолекулярного взаимодействия. Модель, иллюстрирующая природу давления газа на стенки сосуда. Опыты, иллюстрирующие уравнение состояния идеального газа, изопроцессы.	
	<b>Лабораторные работы:</b>	
	Определение массы воздуха в классной комнате на основе измерений объёма комнаты, давления и температуры воздуха в ней.	1
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Количество вещества	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Практические занятия</b>	1
	Температура и её измерение. Технические устройства и практическое применение: термометр	
Тема 3.2. Основы термодинамики		8
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	7
	<b>Теоретическое обучение</b>	5

<p>Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче.</p> <p>Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа.</p> <p>Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе.</p> <p>Тепловые машины. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики.</p> <p><b>Технические устройства и практическое применение:</b> двигатель внутреннего сгорания.</p> <p><b>Демонстрации:</b> Изменение внутренней энергии тела при совершении работы: вылет пробки из бутылки под действием сжатого воздуха, нагревание эфира в латунной трубке путём трения (видеодемонстрация). Изменение внутренней энергии (температуры) тела при теплопередаче. Опыт по адиабатному расширению воздуха (опыт с воздушным огнём). Модели паровой турбины, двигателя внутреннего сгорания, реактивного двигателя.</p>	
<b>Лабораторные работы:</b>	1
Измерение удельной теплоёмкости.	
<b>Практические занятия</b>	1
Решение задач по теме: Количество теплоты при теплопередаче.	
<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
<b>Теоретическое обучение</b>	1
Принципы действия тепловых машин. Технические устройства и практическое применение: бытовой холодильник, кондиционер.	
Тема 3.3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.	7
<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	6
<b>Теоретическое обучение</b>	4
<p>Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления.</p> <p>Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.</p> <p>Уравнение теплового баланса.</p> <p><b>Контрольная работа №2</b></p> <p><b>Технические устройства и практическое применение:</b> калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.</p> <p><b>Демонстрации:</b> Свойства насыщенных паров. Кипение при пониженном давлении. Способы измерения влажности. Наблюдение нагревания и плавления кристаллического вещества. Демонстрация кристаллов.</p>	
<b>Лабораторные работы:</b>	1
Измерение относительной влажности воздуха.	
<b>Практические занятия</b>	1
Решение задач по теме: Удельная теплота парообразования	
<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
<b>Теоретическое обучение</b>	1
Парообразование и конденсация. Испарение и кипение.	

	Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр,	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Решение задач с проф.направленностью	2
<b>Раздел 4. Электродинамика</b>		21
Тема 4.1. Электростатика.		7
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	6
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. <b>Технические устройства и практическое применение:</b> электроскоп, электрометр, электростатическая защита, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер. <b>Демонстрации:</b> Устройство и принцип действия электрометра. Взаимодействие наэлектризованных тел. Электрическое поле заряженных тел. Проводники в электростатическом поле. Электростатическая защита. Диэлектрики в электростатическом поле. Зависимость емкости плоского конденсатора от площади пластин, расстояния между ними и диэлектрической проницаемости. Энергия заряженного конденсатора.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Емкость. Конденсатор.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Технические устройства и практическое применение: заземление электроприборов	
Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах		8
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	7
	<b>Теоретическое обучение</b>	4

	<p>Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток.</p> <p>Напряжение. Закон Ома для участка цепи.</p> <p>Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока.</p> <p>Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.</p> <p>Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость.</p> <p>Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков.</p> <p>Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы.</p> <p>Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз.</p> <p>Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма.</p> <p>Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.</p> <p><b>Демонстрации:</b> Измерение силы тока и напряжения. Зависимость сопротивления цилиндрических проводников от длины, площади поперечного сечения и материала. Смешанное соединение проводников. Прямое измерение электродвижущей силы. Короткое замыкание гальванического элемента и оценка внутреннего сопротивления. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Проводимость электролитов. Искровой разряд и проводимость воздуха. Односторонняя проводимость диода.</p>	
	<b>Лабораторные работы:</b>	2
	Изучение смешанного соединения резисторов. Измерение электродвижущей силы источника тока и его внутреннего сопротивления.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Напряжение. Закон Ома для участка цепи	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Практические занятия</b>	1
	Электрическое сопротивление Технические устройства и практическое применение: электронагревательные приборы	
Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция		6
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	5
	<b>Теоретическое обучение</b>	3
	<p>Электромагнитное поле. Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов.</p> <p>Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током.</p> <p>Сила Ампера, её модуль и направление.</p> <p>Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца.</p> <p>Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея.</p> <p>Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца.</p>	

	<p>Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле.</p> <p><b>Контрольная работа №3</b></p> <p><b>Демонстрации:</b>  Опыт Эрстеда.  Отклонение электронного пучка магнитным полем.  Линии индукции магнитного поля.  Взаимодействие двух проводников с током.  Сила Ампера.  Действие силы Лоренца на ионы электролита.  Явление электромагнитной индукции.  Правило Ленца.  Зависимость электродвижущей силы индукции от скорости изменения магнитного потока.  Явление самоиндукции.</p>	
	<b>Лабораторные работы:</b>	1
	Исследование явления электромагнитной индукции.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Сила Ампера, её модуль и направление	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Технические устройства и их практическое применение в специальности «Поварское и кондитерское дело»: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.	
	<b>Раздел 5. Колебания и волны</b>	10
	Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания.	2
	<i><b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b></i>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре.</p> <p>Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания.</p> <p>Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения.</p> <p>Трансформатор. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.</p> <p><b>Технические устройства и практическое применение:</b> электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач.</p> <p><b>Демонстрации:</b>  Исследование параметров колебательной системы (пружинный или математический маятник).  Наблюдение затухающих колебаний.  Исследование свойств вынужденных колебаний.  Наблюдение резонанса.  Свободные электромагнитные колебания.  Оциллограммы (зависимости силы тока и напряжения от времени) для электромагнитных колебаний.  Резонанс при последовательном соединении резистора, катушки индуктивности и конденсатора.  Модель линии электропередачи.</p>	
	<b>Лабораторные работы:</b>	1
	Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза.	



Тема 5.2. Механические и электромагнитные волны		3
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн.</p> <p>Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука.</p> <p>Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов <math>E</math>, <math>B</math>, <math>v</math> в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн.</p> <p>Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту.</p> <p>Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация.</p> <p>Электромагнитное загрязнение окружающей среды.</p> <p><b>Технические устройства и практическое применение:</b> музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон.</p> <p><b>Демонстрации:</b> Образование и распространение поперечных и продольных волн. Колеблющееся тело как источник звука. Наблюдение отражения и преломления механических волн. Наблюдение интерференции и дифракции механических волн. Звуковой резонанс. Наблюдение связи громкости звука и высоты тона с амплитудой и частотой колебаний. Исследование свойств электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Период. Скорость распространения и длина волны.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Технические устройства и их практическое применение в специальности «Поварское и кондитерское дело: СВЧ-печь».	
Тема 5.3. Оптика		5
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	<p>Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света.</p> <p>Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале.</p> <p>Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения.</p> <p>Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет.</p> <p>Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой.</p> <p>Пределы применимости геометрической оптики.</p> <p>Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников.</p> <p>Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку.</p> <p>Поляризация света.</p> <p><b>Контрольная работа №4</b></p> <p><b>Технические устройства и практическое применение:</b> очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод.</p> <p><b>Демонстрации:</b> Прямолинейное распространение, отражение и преломление света. Оптические приборы.</p>	

	<p>Полное внутреннее отражение. Модель световода.  Исследование свойств изображений в линзах.  Модели микроскопа, телескопа.  Наблюдение интерференции света.  Наблюдение дифракции света.  Наблюдение дисперсии света.  Получение спектра с помощью призмы.  Получение спектра с помощью дифракционной решётки.  Наблюдение поляризации света.</p>	
	<b>Лабораторные работы:</b>	1
	Измерение показателя преломления стекла.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	Решение задач по теме: Тонкая линза	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Преломление света.	
<b>Раздел 6. Основы специальной теории относительности</b>		2
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	<p>Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна.  Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины.  Энергия и импульс релятивистской частицы.  Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.</p>	
<b>Раздел 7. Квантовая физика</b>		3
Тема 7.1. Элементы квантовой оптики		1
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона.  Открытие и исследование фотоэффекта. опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта.  Давление света. опыты П.Н. Лебедева.  Химическое действие света.  <b>Технические устройства и практическое применение:</b>  фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.  <b>Демонстрации:</b>  Фотоэффект на установке с цинковой пластиной.  Исследование законов внешнего фотоэффекта.  Светодиод.  Солнечная батарея.</p>	
Тема 7.2. Строение атома.		1
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Модель атома Томсона. опыты Резерфорда по рассеянию <math>\alpha</math>-частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода.  Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм.  Спонтанное и вынужденное излучение.  <b>Технические устройства и практическое применение:</b> спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.  <b>Демонстрации:</b>  Модель опыта Резерфорда.  Определение длины волны лазера.  Наблюдение линейчатых спектров излучения. Лазер.</p>	
Тема 7.3. Атомное ядро.		1

	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. <b>Технические устройства и практическое применение:</b> дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.	
<b>Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики</b>		6
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	5
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс - светимость». Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса - светимость» для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь - наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешённые проблемы астрономии. <b>Контрольная работа №5</b>	
	<b>Практические занятия</b>	1
	<b>Ученические наблюдения</b> Наблюдения невооружённым глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звёзды. Наблюдения в телескоп Луны, планет, Млечного Пути.	
Обобщающее повторение	Роль физики и астрономии в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека, роль и место физики и астрономии в современной научной картине мира, роль физической теории в формировании представлений о физической картине мира, место физической картины мира в общем ряду современных естественно-научных представлений о природе.	1
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2
<b>Всего</b>		85

### Условия реализации программы учебного предмета УПб.01. 09 Физика

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Физика и астрономия». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор; интерактивная доска, маркерная доска.

## УПб.01.10 Физическая культура

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>80</b>
в т. ч.	
<b>Основное содержание</b>	<b>72</b>
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	64
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>6</b>
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	2
Практические занятия	4
<b>Индивидуальный проект (да/нет)</b>	да
Консультации	-
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.10 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Знания о физической культуре (теоретическое обучение)</b>		<b>6</b>
Тема 1.1 Физическая культура как социальное явление		
	<i><b>Основное содержание, в том числе:</b></i>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Истоки возникновения культуры как социального явления, характеристика основных направлений её развития (индивидуальная, национальная, мировая). Культура как способ развития человека, её связь с условиями жизни и деятельности. Физическая культура как явление культуры, связанное с преобразованием физической природы человека. Характеристика системной организации физической культуры в современном обществе, основные направления её развития и формы организации (оздоровительная, прикладно-ориентированная, соревновательно-достиженческая).	
Тема 1.2 Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне»		
	<i><b>Основное содержание, в том числе:</b></i>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» как основа прикладно-ориентированной физической культуры, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне» в Союзе Советских социалистических республик (далее - СССР) и Российской Федерации. Характеристика структурной организации комплекса «Готов к труду и обороне» в современном обществе, нормативные требования пятой ступени для учащихся 16-17 лет.	

	<p>Законодательные основы развития физической культуры в Российской Федерации. Извлечения из статей, касающихся соблюдения прав и обязанностей граждан в занятиях физической культурой и спортом: Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» от 4 декабря 2007 г. № 329-ФЗ, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 373-ФЗ.</p> <p>Физическая культура как средство укрепления здоровья человека. Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культурой. Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание.</p>	
Тема 1.3	Физкультурно-оздоровительные мероприятия в условиях активного отдыха и досуга	<b>1</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Общее представление о видах и формах деятельности в структурной организации образа жизни современного человека (профессиональная, бытовая и досуговая). Основные типы и виды активного отдыха, их целевое предназначение и содержательное наполнение.	
Тема 1.4	Здоровый образ жизни современного человека	<b>2</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Роль и значение адаптации организма в организации и планировании мероприятий здорового образа жизни, характеристика основных этапов адаптации. Основные компоненты здорового образа жизни и их влияние на здоровье современного человека.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Рациональная организация труда как фактор сохранения и укрепления здоровья специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Оптимизация работоспособности в режиме трудовой деятельности. Влияние занятий физической культурой на профилактику и искоренение вредных привычек. Личная гигиена, закаливание организма и банные процедуры как компоненты здорового образа жизни.	
Тема 1.5	Понятие «Профессионально-ориентированная физическая культура»	<b>1</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Оздоровительная физическая культура в режиме учебной и профессиональной деятельности специалиста по Поварскому и кондитерскому делу. Определение индивидуального расхода энергии в процессе занятий оздоровительной физической культурой.	
	Взаимосвязь состояния здоровья с продолжительностью жизни человека. Роль и значение занятий физической культурой в укреплении и сохранении здоровья в разных возрастных периодах.	
	Профилактика травматизма и оказание первой помощи во время занятий физической культурой. Причины возникновения травм и способы их предупреждения, правила профилактики травм во время самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой.	
	Способы и приёмы оказания первой помощи при ушибах разных частей тела и сотрясении мозга, переломах, вывихах и ранениях, обморожении, солнечном и тепловом ударах.	
<b>Раздел 2. Способы самостоятельной двигательной деятельности</b>		<b>6</b>
Тема 2.1	Современные оздоровительные методы и процедуры в режиме здорового образа жизни	<b>1</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Релаксация как метод восстановления после психического и физического напряжения, характеристика основных методов, приёмов и процедур, правила их проведения (методика Э. Джекобсона, аутогенная тренировка И. Шульца, дыхательная гимнастика А.Н. Стрельниковой, синхрोगимнастика по методу «Ключ»).	
Тема 2.2	Массаж как средство оздоровительной физической культуры, правила организации и	<b>1</b>

проведения процедур массажа		
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Основные приёмы самомассажа, их воздействие на организм человека. Банные процедуры, их назначение и правила проведения, основные способы парения.	
Тема 2.3 Самостоятельная подготовка к выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне»		<b>2</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Структурная организация самостоятельной подготовки к выполнению требований комплекса «Готов к труду и обороне», способы определения направленности её тренировочных занятий в годичном цикле. Техника выполнения обязательных и дополнительных тестовых упражнений, способы их освоения и оценивания.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Самостоятельная физическая подготовка и особенности планирования её направленности по тренировочным циклам, правила контроля и индивидуализации содержания физической нагрузки для специалиста по поварскому и кондитерскому делу.	
Тема 2.4 Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой		<b>1</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур.	
Тема 2.5 Физкультурно-оздоровительные мероприятия в условиях активного отдыха и досуга		
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Общее представление о видах и формах деятельности в структурной организации образа жизни современного человека (профессиональная по специальности Поварское и кондитерское дело, бытовая и досуговая). Основные типы и виды активного отдыха, их целевое предназначение и содержательное наполнение. Кондиционная тренировка как системная организация комплексных и целевых занятий оздоровительной физической культурой, особенности планирования физических нагрузок и содержательного наполнения.	
<b>Раздел 3. Физическое совершенствование (практическое обучение)</b>		<b>66</b>
<b>Физкультурно-оздоровительная деятельность</b>		<b>33</b>
Тема 3.1 Физкультурно-оздоровительная деятельность		<b>1</b>
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Упражнения оздоровительной гимнастики как средство профилактики нарушения осанки и органов зрения, предупреждения перенапряжения мышц опорно-двигательного аппарата при длительной работе за компьютером, за рабочим местом специалиста по Поварскому и кондитерскому делу.	
Тема 3.2 Атлетическая и аэробная гимнастика		<b>7</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	Атлетическая и аэробная гимнастика как современные оздоровительные системы физической культуры: цель, задачи, формы организации. Способы индивидуализации содержания и физических нагрузок при планировании системной организации занятий кондиционной тренировкой.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Способы индивидуализации содержания и физических нагрузок при планировании системной организации занятий кондиционной тренировкой., для специалиста по поварскому и кондитерскому делу.	

Тема 3.3 Легкая атлетика		<b>15</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>15</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>15</b>
	Бег с максимальной скоростью в режиме повторно-интервального метода. Бег по пересечённой местности (кроссовый бег). Гладкий бег с равномерной скоростью в разных зонах интенсивности. Повторный бег с препятствиями в максимальном темпе. Равномерный повторный бег с финальным ускорением (на разные дистанции). Равномерный бег с дополнительным отягощением в режиме «до отказа».	
Тема 3.4 Лыжная подготовка		<b>10</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>10</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	Одновременные, классические лыжные ходы. Попеременные, классические лыжные ходы. Коньковые лыжные ходы Переход схода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши). Повороты в движении и на месте. Техника преодоления подъемов. Техника торможения: «плугом», «упором», «боковым соскальзыванием».	
<b>Модуль «Спортивные игры» (практическое обучение)</b>		<b>33</b>
Тема 3.5 Футбол		<b>7</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>7</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>
	Техники игровых действий: вбрасывание мяча с лицевой линии, выполнение углового и штрафного ударов в изменяющихся игровых ситуациях. Закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности. Повторение правил игры в футбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности. Совершенствование основных технических приёмов и тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности.	
Тема 3.6 Баскетбол		<b>9</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>
	Техника выполнения игровых действий: вбрасывание мяча с лицевой линии, способы овладения мячом при «спорном мяче», выполнение штрафных бросков. Выполнение правил 3-8-24 секунды в условиях игровой деятельности. Закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности. Повторение правил игры в баскетбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности. Совершенствование основных технических приёмов и тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности.	
Тема 3.7 Волейбол		<b>9</b>
	<b>Основное содержание, в том числе:</b>	<b>9</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>
	Техника выполнения игровых действий: «постановка блока», атакующий удар (с места и в движении). Тактические действия в защите и нападении. Закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности. Повторение правил игры в волейбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности. Совершенствование основных технических приёмов и тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности.	
Тема 3.8 Настольный теннис (вариативная часть)		<b>8</b>
	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	Основные положения теннисиста. Исходные положения, выбор места. Способы перемещения. Шаги, прыжки, выпады, броски. Одношажные и двухшажные перемещения. Подача (четыре группы подач: верхняя, боковая, нижняя и со смешанным вращением). Поддачи: короткие и длинные. подача накатом, удары слева, справа,	

	контрнакат (с поступательным вращением). Удары: накатом с подрезанного мяча, накатом по короткому мячу, крученая «свеча» в броске. Тактика одиночных игр. Игра в защите. Основные тактические комбинации.	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>80</b>

### Условия реализации программы учебного предмета УПб.01.10 Физическая культура

Для реализации программы предмета имеется в наличии спортивный зал с необходимым оборудованием, тренажерный зал, стадион на территории лицея

### УПб.01.11 Основы безопасности и защиты Родины

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>68</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>59</b>
в том числе	
теоретическое обучение	49
Контрольные работы	4
практические занятия	6
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>8</b>
в том числе	
теоретическое обучение	1
практические занятия	7
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>да</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>1</b>

#### Тематический план и содержание учебного предмета УПб.01.11 Основы безопасности и защиты Родины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Основное содержание</b>		
<b>Модуль № 1. «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»</b>		<b>4</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>3</b>
	Правовая основа обеспечения национальной безопасности; принципы обеспечения национальной безопасности; Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации; взаимодействие личности, государства и общества в реализации	



	<p>национальных приоритетов;          роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности;          роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности;          Россия в современном мире, оборона как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности;          роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	<p>Практическое занятие №1. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций  <i>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования; территориальный и функциональный принцип организации РСЧС, ее задачи и примеры их решения; права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций; задачи гражданской обороны; права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.</i></p>	
<b>Модуль № 2. «Основы военной подготовки»</b>		<b>12</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>12</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>11</b>
	<p>Движение строевым шагом, движение бегом, походным шагом, движение с изменением скорости движения, повороты в движении, выполнение воинского приветствия на месте и в движении;          основы общевойскового боя;          основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр); виды маневра;          походный, предбоевой и боевой порядок действий подразделений;          оборона, ее задачи и принципы;          наступление, задачи и способы;          требования курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок;          правила безопасного обращения с оружием;          изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия;          способы удержания оружия и правильность прицеливания;          назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (автомат Калашникова АК-12, пистолет Ярыгина, пистолет Лебедева);          перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия;          история возникновения и развития робототехнических комплексов;          виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (далее – БПЛА);          конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа;          история возникновения и развития радиосвязи;          радиосвязь, назначение и основные требования;          предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций;          местность как элемент боевой обстановки;          тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск, сезонные изменения тактических свойств местности;          шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение;          порядок оборудования позиции отделения;          назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка;          понятие оружия массового поражения, история его развития, примеры применения, его роль в современном бою; поражающие факторы ядерных взрывов;          отравляющие вещества, их назначение и классификация;</p>	

	<p>внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия;  зажигательное оружие и способы защиты от него;  состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи;  виды боевых ранений и опасность их получения;  алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях;  особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей;  особенности прохождения службы по контракту;  организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации,  Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий;  военно-учебные заведения и военно-учебные центры.</p> <p><b>Контрольная работа №1</b></p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	<p>Практическое занятие №2. Условные зоны оказания первой помощи  <i>Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон; объем мероприятий первой помощи в «красной», «желтой» и «зеленой» зонах; порядок выполнения мероприятий первой помощи в «красной», «желтой» и «зеленой» зонах</i></p>	
<b>Модуль № 3. «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>
	<p>понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства;  соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза);  соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация»;  общие принципы (правила) безопасного поведения;  индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности;  понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение»; влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие; действия, позволяющие предвидеть опасность;  действия, позволяющие избежать опасности; действия в опасной и чрезвычайной ситуациях;  риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности;  риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства.</p>	
<b>Модуль № 4. «Безопасность в быту»</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	<p>Источники опасности в быту, их классификация; общие правила безопасного поведения;  Защита прав потребителя;  правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете; причины и профилактика бытовых отравлений, первая помощь, порядок действий в экстренных случаях; предупреждение бытовых травм;  правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое), первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях;  правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и других);  коммуникация с соседями;  меры по предупреждению преступлений;</p>	

	<p>аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения; правила безопасного поведения в ситуации аварии на коммунальной системе; порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними; действия в экстренных случаях.</p> <p><b>Контрольная работа №2</b></p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	<p>Практическое занятие №3. Источники опасности на кухне. Профилактика и первая помощь при электротравме и ожогах. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами; последствия электротравмы; порядок проведения сердечно-легочной реанимации; основные правила пожарной безопасности в быту; термические и химические ожоги, первая помощь при ожогах.</p> <p>Практическое занятие №4. Безопасное поведение на предприятиях общественного питания</p> <p>Правила безопасного поведения на рабочих местах специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Правила поведения в ситуации аварии на предприятии общественного питания; порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними; действия в экстренных случаях.</p>	
<b>Модуль № 5. «Безопасность на транспорте»</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>5</b>
	<p>история появления правил дорожного движения и причины их изменчивости; риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте; безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности); взаимосвязь безопасности водителя и пассажира; правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе; ответственность водителя, ответственность пассажира; представления о знаниях и навыках, необходимых водителю; порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников); основные источники опасности в метро, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций; основные источники опасности на железнодорожном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасных и чрезвычайных ситуаций; основные источники опасности на водном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной и чрезвычайной ситуации; основные источники опасности на авиационном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной, чрезвычайной ситуации.</p>	
<b>Модуль № 6. «Безопасность в общественных местах»</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>3</b>
	<p>Общественные места и их классификация; Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа, общие правила безопасного поведения; правила безопасного поведения при проявлении агрессии; криминогенные ситуации в общественных местах, правила безопасного поведения, порядок действия при попадании в опасную ситуацию; порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами); порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека; порядок действий при угрозе возникновения пожара в</p>	

	<p>различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей(медицинские и образовательные организации, культурные, торгово-развлекательные учреждения и другие);</p> <p>меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций;</p> <p>меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в случае террористического акта.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	<p>Практическое занятие №5. Опасности социально- психологического характера</p> <p><i>Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминогенные ситуации; случаи, когда потерялся человек);</i></p> <p><i>порядок действий при риске возникновения или возникновения толпы, давки; эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи, правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу</i></p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	<p>Практическое занятие №6. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта на предприятиях общественного питания.</p> <p><i>Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных предприятиях общественного питания (кафе, ресторан, столовая, кафетерий и т.д.);меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций различных предприятий общественного питания; меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в случае террористического акта в различных предприятиях общественного питания.</i></p>	
<b>Модуль № 7. «Безопасность в природной среде»</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>7</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>6</b>
	<p>Отдых на природе, источники опасности в природной среде;</p> <p>Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах; общие правила безопасности в походе;</p> <p>Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе; особенности обеспечения безопасности в водном походе; особенности обеспечения безопасности в горном походе; ориентирование на местности;</p> <p>карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS); природные чрезвычайные ситуации;</p> <p>общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи); природные пожары, возможности прогнозирования и предупреждения;</p> <p>правила безопасного поведения, последствия природных пожаров для людей и окружающей среды;</p> <p>природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами: землетрясения, извержение вулканов, оползни, камнепады;</p> <p>возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами;</p> <p>природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами: паводки, половодья, цунами, сели, лавины;</p> <p>возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами;</p> <p>природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными</p>	

	<p>метеорологическими явлениями и процессами: ливни, град, мороз, жара;</p> <p>возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами;</p> <p>влияние деятельности человека на природную среду;</p> <p>причины и источники загрязнения Мирового океана, рек, почвы, космоса; чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий; экологическая грамотность и разумное природопользование.</p> <p><b>Контрольная работа №3</b></p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	<p>Практическое занятие №7. Выживание в автономных условиях</p> <p><i>Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде; источники опасности в автономных условиях; сооружение убежища, получение воды и питания; способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях, первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.</i></p>	
<b>Модуль № 8. «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>3</b>
	<p>Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика»;</p> <p>биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека;</p> <p>составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие;</p> <p>общие представления об инфекционных заболеваниях;</p> <p>механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний; чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, меры профилактики и защиты;</p> <p>роль вакцинации, национальный календарь профилактических прививок; вакцинация по эпидемиологическим показаниям;</p> <p>значение изобретения вакцины для человечества;</p> <p>неинфекционные заболевания, самые распространенные неинфекционные заболевания;</p> <p>факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний; факторы риска возникновения онкологических заболеваний; факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы; факторы риска возникновения эндокринных заболеваний;</p> <p>меры профилактики неинфекционных заболеваний;</p> <p>роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний;</p> <p>признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и другие)</p>	
	<b>Контрольная работа №4</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	<p>Практическое занятие №9. Первая помощь пострадавшему</p> <p><i>Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи; состояния, при которых оказывается первая помощь; мероприятия по оказанию первой помощи; алгоритм первой помощи; оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно); действия при прибытии скорой медицинской помощи.</i></p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Психическое здоровье и психологическое благополучие работника	

	<p>индустрии питания  <i>Психическое здоровье и психологическое благополучие; критерии психического здоровья и психологического благополучия; основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие; основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, пережившим психотравмирующую ситуацию); меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья на рабочем месте.</i></p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p>Практическое занятие №8. Инфекционные заболевания в пищевом производстве и их профилактика  <i>Возможные источники инфекционных заболеваний в пищевом производстве. Личная и производственная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции и их признаки. Пищевые отравления и их профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи</i></p> <p>Практическое занятие №10. Первая помощь и правила её оказания в случаях травматизма на рабочем месте специалиста Поварского и кондитерского дела.</p>	
<p><b>Модуль № 9. «Безопасность в социуме»</b></p>		<p><b>7</b></p>
	<p><i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i></p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Теоретическое обучение</b></p>	<p><b>6</b></p>
	<p>определение понятия «общение»; навыки конструктивного общения; общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа»; межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие); особенности общения в группе; психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе; групповые нормы и ценности; коллектив как социальная группа; психологические закономерности в группе; понятие «конфликт», стадии развития конфликта; конфликты в межличностном общении, конфликты в малой группе; факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта; способы поведения в конфликте; деструктивное и агрессивное поведение; конструктивное поведение в конфликте; роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции; способы разрешения конфликтных ситуаций; основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта; ведение переговоров при разрешении конфликта; опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие); способы противодействия буллингу и проявлению насилия; способы психологического воздействия; психологическое влияние в малой группе; положительные и отрицательные стороны конформизма; эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации; убеждающая коммуникация; манипуляция в общении, цели, технологии и способы противодействия; психологическое влияние на большие группы; способы воздействия на большую группу: заражение; убеждение; внушение; подражание; деструктивные и псевдопсихологические технологии;</p>	

	противодействие вовлечению молодежи в противозаконную и антиобщественную деятельность.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическое занятие №11. Конфликты и способы их разрешения на рабочем месте <i>Конструктивное поведение в конфликте на рабочем месте. Способы саморегуляции на рабочем месте.</i>	
<b>Модуль №10. «Безопасность в информационном пространстве»</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>7</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>6</b>
	Вредоносное программное обеспечение; Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы; правила защиты от вредоносного программного обеспечения; Кража персональных данных, паролей; мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников; правила безопасного использования устройств и программ; поведенческие опасности в цифровой среде и их причины; опасные персоны, имитация близких социальных отношений; неосмотрительное поведение и коммуникация в Интернете как угроза для будущей жизни и карьеры; травля в Интернете, методы защиты от травли; деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки; механизмы вовлечения в деструктивные сообщества; вербовка, манипуляция, «воронки вовлечения»; радикализация деструктива; профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества; правила коммуникации в цифровой среде; достоверность информации в цифровой среде; источники информации, проверка на достоверность; «информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда; фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы; понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков; Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений; понятие прав человека в цифровой среде, их защита; Ответственность за действия в Интернете; запрещенный контент; Защита прав в цифровом пространстве.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Практическое занятие №12. Безопасность в цифровой среде <i>Понятия «цифровая среда», «цифровой след»; влияние цифровой среды на жизнь человека; приватность, персональные данные; «цифровая зависимость», ее признаки и последствия; опасности и риски цифровой среды, их источники; правила безопасного поведения в цифровой среде</i>	
<b>Модуль №11. «Основы противодействия экстремизму и терроризму»</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества; понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь; варианты проявления экстремизма, возможные последствия; преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия; опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки; предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность; формы террористических актов; уровни террористической угрозы; правила поведения и порядок действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции; правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации; основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы;	

	права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	Практическое занятие №13. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта на предприятиях общественного питания <i>Порядок действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции на предприятиях общественного питания</i>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>68</b>

### Условия реализации программы учебного предмета УПб.01.11 Основы безопасности и защиты Родины

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Основы безопасности и защиты Родины и Безопасности жизнедеятельности». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет (1шт); мультимедийный проектор; маркерная доска.

### УПу 02.00 Учебные предметы на углубленном уровне УПу 02.01 Информатика

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>125</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>92</b>
в том числе	
теоретическое обучение	42
практические занятия	50
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>26</b>
в том числе	
теоретическое обучение	6
практические занятия	20
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>Да</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

#### Тематический план и содержание учебного предмета УПу 02.01 Информатика

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 1. Цифровая грамотность</b>		<b>13</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>3</b>



	<p>Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения.</p> <p>Принципы работы компьютера и компьютерных систем. Архитектура фон Неймана. Гарвардская архитектура. Автоматическое выполнение программы процессором. Оперативная, постоянная и долговременная память. Обмен данными с помощью шин. Контроллеры внешних устройств. Прямой доступ к памяти.</p> <p>Программное обеспечение. Лицензирование программного обеспечения и цифровых ресурсов.</p> <p>Проприетарное и свободное программное обеспечение. Коммерческое и некоммерческое использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Ответственность, устанавливаемая законодательством РФ за неправомерное использование программного обеспечения и цифровых ресурсов.</p> <p>Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Протоколы стека ТСП/IP. Система доменных имён.</p> <p>Разделение IP-сети на подсети с помощью масок подсетей. Сетевое администрирование. Получение данных о сетевых настройках компьютера. Проверка наличия связи с узлом сети. Определение маршрута движения пакетов.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>
	<p>Сетевое администрирование.</p> <p>Антивирусные программы</p> <p>Шифрование данных</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>5</b>
	<p>Основные тенденции развития компьютерных технологий в сфере услуг общественного питания. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределённые вычислительные системы и обработка больших данных. Мобильные цифровые устройства и их роль в коммуникациях системы общественного питания. Встроенные компьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства.</p> <p>Программное обеспечение компьютеров и компьютерных систем. Виды программного обеспечения и их назначение. Особенности программного обеспечения мобильных устройств. Параллельное программирование. Системное программное обеспечение. Операционные системы. Утилиты. Драйверы устройств. Установка и деинсталляция программного обеспечения общепита.</p> <p>Файловые системы. Принципы размещения и именования файлов в долговременной памяти. Шаблоны для описания групп файлов.</p> <p>Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Геоинформационные системы. Геолокационные сервисы реального времени (локация мобильных телефонов, определение загруженности автомагистралей и т. п.); интернет-торговля; бронирование билетов, гостиниц и т. п.</p> <p>Государственные электронные сервисы и услуги. Социальные сети — организация коллективного взаимодействия и обмена данными. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. Проблема подлинности полученной информации. Открытые образовательные ресурсы.</p> <p>Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности.</p> <p>Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы.</p>	

	<p>Организация личного архива информации. Резервное копирование. Парольная защита архива.</p> <p>Шифрование данных. Симметричные и несимметричные шифры. Шифры простой замены. Шифр Цезаря. Шифр Виженера. Алгоритм шифрования RSA.</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Инсталляция и деинсталляция программ для организации питания на предприятиях общественного питания.</p>	<b>1</b>
	<p><b>Самостоятельная работа студентов</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам:</p> <p>Архитектура персонального компьютера.</p> <p>Архитектура микропроцессоров.</p> <p>Внешние устройства ЭВМ.</p> <p>АРМ в индустрии питания</p>	1
<b>Раздел 2. Теоретические основы информатики</b>		<b>28</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>25</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>16</b>
	<p>Системы счисления. Развёрнутая запись целых и дробных чисел в позиционной системе счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из R-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной R-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в R-ичную. Перевод конечной десятичной дроби в R-ичную систему.</p> <p>Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, связь между ними. Арифметические операции в позиционных системах счисления.</p> <p>Троичная уравновешенная система счисления. Двоично-десятичная система счисления. Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объёма текстовых сообщений. Кодирование изображений. Оценка информационного объёма графических данных при заданных разрешении и глубине кодирования цвета. Цветовые модели. Векторное кодирование. Форматы графических файлов. Трёхмерная графика. Фрактальная графика.</p> <p>Кодирование звука. Оценка информационного объёма звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования.</p> <p>Алгебра логики. Понятие высказывания. Высказывательные формы (предикаты). Кванторы существования и всеобщности.</p> <p>Логические операции. Таблицы истинности. Логические выражения. Логические тождества. Доказательство логических тождеств с помощью таблиц истинности. Логические операции и операции над множествами.</p> <p>Законы алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Логические уравнения и системы уравнений.</p> <p>Логические функции. Зависимость количества возможных логических функций от количества аргументов. Полные системы логических функций.</p> <p>Канонические формы логических выражений. Совершенные дизъюнктивные и конъюнктивные нормальные формы, алгоритмы их построения по таблице истинности.</p> <p>Логические элементы в составе компьютера. Триггер. Сумматор. Многоуровневый сумматор. Построение схем из логических элементов по заданному логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме.</p> <p>Представление целых чисел в памяти компьютера. Ограниченность диапазона чисел при ограничении количества разрядов. Переполнение разрядной сетки. Беззнаковые и знаковые данные. Знаковый бит. Двоичный дополнительный код отрицательных чисел.</p>	

	<p>Побитовые логические операции. Логический, арифметический и циклический сдвиги. Шифрование с помощью побитовой операции «исключающее ИЛИ».</p> <p>Представление вещественных чисел в памяти компьютера. Значащая часть и порядок числа. Диапазон значений вещественных чисел. Проблемы хранения вещественных чисел, связанные с ограничением количества разрядов. Выполнение операций с вещественными числами, накопление ошибок при вычислениях.</p> <p>Теоретические подходы к оценке количества информации. Закон аддитивности информации. Формула Хартли. Информация и вероятность. Формула Шеннона. Алгоритмы сжатия данных. Алгоритм RLE. Алгоритм Хаффмана. Алгоритм LZW. Алгоритмы сжатия данных с потерями. Уменьшение глубины кодирования цвета. Основные идеи алгоритмов сжатия JPEG, MP3. Скорость передачи данных. Зависимость времени передачи от информационного объема данных и характеристик канала связи. Причины возникновения ошибок при передаче данных. Коды, позволяющие обнаруживать и исправлять ошибки, возникающие при передаче данных. Расстояние Хэмминга. Кодирование с повторением битов. Коды Хэмминга.</p> <p>Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системный эффект. Управление как информационный процесс. Обратная связь.</p> <p>Модели и моделирование. Цель моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу, цели моделирования. Формализация прикладных задач.</p> <p>Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики).</p> <p>Графы. Основные понятия. Виды графов. Описание графов с помощью матриц смежности, весовых матриц, списков смежности. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов (построение оптимального пути между вершинами графа; определение количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа).</p> <p>Деревья. Бинарное дерево. Деревья поиска. Способы обхода дерева. Представление арифметических выражений в виде дерева. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Построение дерева перебора вариантов; описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные и проигрышные позиции. Выигрышные стратегии.</p> <p>Средства искусственного интеллекта. Сервисы машинного перевода и распознавания устной речи. Когнитивные сервисы. Идентификация и поиск изображений, распознавание лиц. Самообучающиеся системы. Искусственный интеллект в компьютерных играх. Использование методов искусственного интеллекта в обучающих системах. Использование методов искусственного интеллекта в робототехнике. Интернет вещей. Перспективы развития компьютерных интеллектуальных систем. Нейронные сети.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	9
	<p>Дискретизация графической информации.</p> <p>Дискретизация звуковой информации</p> <p>Построение и анализ таблиц истинности в табличном процессоре</p> <p>Изучение поразрядного машинного представления целых и вещественных чисел</p> <p>Сжатие данных с помощью алгоритма RLE.</p> <p>Сжатие данных с помощью алгоритма Хаффмана.</p> <p>Сжатие данных с потерями (алгоритмы JPEG, MP3).</p> <p>Помехоустойчивые код.</p> <p>Поиск выигрышной стратегии в игре с полной информацией.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	<p>Информация, данные и знания. Информационные процессы в природе, технике и обществе.</p> <p>Непрерывные и дискретные величины и сигналы. Необходимость</p>	

	дискретизации информации, предназначенной для хранения, передачи и обработки в цифровых системах. Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Декодирование сообщений, записанных с помощью неравномерных кодов. Условие Фано. Построение однозначно декодируемых кодов с помощью дерева. Единицы измерения количества информации. Алфавитный подход к оценке количества информации.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Средства искусственного интеллекта	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Прохождение образовательного квеста по теме: «Кодирование информации»	1
<b>Раздел 3. Алгоритмы и программирование</b>		<b>48</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>46</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>15</b>
	<p>Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат.</p> <p>Этапы решения задач на компьютере. Инструментальные средства: транслятор, отладчик, профилировщик. Компиляция и интерпретация программ. Виртуальные машины.</p> <p>Интегрированная среда разработки. Методы отладки программ. Использование трассировочных таблиц. Отладочный вывод. Пошаговое выполнение программы. Точки останова. Просмотр значений переменных.</p> <p>Язык программирования (Python, Java, C++, C#). Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Сложные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Взаимозаменяемость различных видов циклов. Инвариант цикла. Составление цикла с использованием заранее определённого инварианта цикла.</p> <p>Документирование программ. Использование комментариев. Подготовка описания программы и инструкции для пользователя.</p> <p>Алгоритмы обработки натуральных чисел, записанных в позиционных системах счисления: разбиение записи числа на отдельные цифры, нахождение суммы и произведения цифр, нахождение максимальной (минимальной) цифры.</p> <p>Нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне. Представление числа в виде набора простых сомножителей. Алгоритм быстрого возведения в степень.</p> <p>Обработка данных, хранящихся в файлах. Текстовые и двоичные файлы. Файловые переменные (файловые указатели). Чтение из файла. Запись в файл.</p> <p>Разбиение задачи на подзадачи. Подпрограммы (процедуры и функции). Рекурсия. Рекурсивные объекты (фракталы). Рекурсивные процедуры и функции. Использование стека для организации рекурсивных вызовов.</p> <p>Использование стандартной библиотеки языка программирования. Подключение библиотек подпрограмм сторонних производителей. Модульный принцип построения программ.</p> <p>Численные методы. Точное и приближённое решения задачи. Численные методы решения уравнений: метод перебора, метод половинного деления. Приближённое вычисление длин кривых. Вычисление площадей фигур с помощью численных методов (метод прямоугольников, метод трапеций). Поиск максимума (минимума) функции одной переменной методом половинного деления.</p> <p>Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк. Алгоритмы обработки символьных строк: подсчёт количества появлений символа в строке; разбиение строки на слова по пробельным символам; поиск</p>	

подстроки внутри данной строки; замена найденной подстроки на другую строку. Генерация всех слов в некотором алфавите, удовлетворяющих заданным ограничениям. Преобразование числа в символьную строку и обратно.

Массивы и последовательности чисел. Вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов; количества элементов, удовлетворяющих заданному условию). Линейный поиск заданного значения в массиве.

Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Сортировка слиянием. Быстрая сортировка массива (алгоритм Quicksort). Двоичный поиск в отсортированном массиве.

Двумерные массивы (матрицы). Алгоритмы обработки двумерных массивов: заполнение двумерного числового массива по заданным правилам; поиск элемента в двумерном массиве; вычисление максимума (минимума) и суммы элементов двумерного массива; перестановка строк и столбцов двумерного массива.

Массивы и последовательности чисел. Вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов; количества элементов, удовлетворяющих заданному условию). Линейный поиск заданного значения в массиве.

Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Сортировка слиянием. Быстрая сортировка массива (алгоритм Quicksort). Двоичный поиск в отсортированном массиве.

Двумерные массивы (матрицы). Алгоритмы обработки двумерных массивов: заполнение двумерного числового массива по заданным правилам; поиск элемента в двумерном массиве; вычисление максимума (минимума) и суммы элементов двумерного массива; перестановка строк и столбцов двумерного массива.

Формализация понятия алгоритма. Машина Тьюринга как универсальная модель вычислений. Тезис Чёрча—Тьюринга

Оценка сложности вычислений. Время работы и объём используемой памяти, их зависимость от размера исходных данных. Оценка асимптотической сложности алгоритмов. Алгоритмы полиномиальной сложности. Переборные алгоритмы. Примеры различных алгоритмов решения одной задачи, которые имеют различную сложность

Поиск простых чисел в заданном диапазоне с помощью алгоритма «решето Эратосфена». Многоразрядные целые числа, задачи длинной арифметики.

Словари (ассоциативные массивы, отображения). Хэш-таблицы. Построение алфавитно-частотного словаря для заданного текста.

Стеки. Анализ правильности скобочного выражения. Вычисление арифметического выражения, записанного в постфиксной форме.

Очереди. Использование очереди для временного хранения данных.

Алгоритмы на графах. Построение минимального остовного дерева взвешенного связного неориентированного графа. Количество различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа. Алгоритм Дейкстры.

Деревья. Реализация дерева с помощью ссылочных структур. Двоичные (бинарные) деревья. Построение дерева для заданного арифметического выражения. Рекурсивные алгоритмы обхода дерева. Использование стека и очереди для обхода дерева.

Динамическое программирование как метод решения задач с сохранением промежуточных результатов. Задачи, решаемые с помощью динамического программирования: вычисление рекурсивных функций, подсчёт количества вариантов, задачи оптимизации.

Понятие об объектно-ориентированном программировании. Объекты и классы. Свойства и методы объектов. Объектно-ориентированный анализ. Разработка программ на основе объектно-ориентированного

	<p>подхода. Инкапсуляция, наследование, полиморфизм. Среды быстрой разработки программ. Проектирование интерфейса пользователя. Использование готовых управляемых элементов для построения интерфейса. Обзор языков программирования. Понятие о парадигмах программирования.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>31</b>
	<p>Выделение и обработка цифр целого числа в различных системах счисления с использованием операций целочисленной арифметики. Решения задач методом перебора. Использование подпрограмм стандартной библиотеки языка программирования. Разработка подпрограмм. Рекурсивные подпрограммы. Модульный принцип построения программ Численное решение уравнений. Приближённое вычисление длин кривых и площадей фигур. Поиск максимума (минимума) функции Посимвольная обработка строк. Обработка строк с использованием функций стандартной библиотеки языка программирования. Генерация всех слов, удовлетворяющих заданному условию Заполнение массива Вычисление обобщённых характеристик массива (числовой последовательности). Поиск минимального (максимального) элемента в числовом массиве. Линейный поиск заданного значения в массиве. Простые методы сортировки массива. Быстрая сортировка массива. Двоичный поиск. Обработка матриц. Анализ данных. Составление простой программы для машины Тьюринга Поиск простых чисел в заданном диапазоне. Реализация вычислений с многоразрядными числами Построение алфавитно-частотного словаря для заданного текста. Анализ текста на естественном языке. Вычисление арифметического выражения, записанного в постфиксной форме Использование очереди. Использование деревьев для вычисления арифметических выражений. Вычисление длины кратчайшего пути между вершинами графа (алгоритм Дейкстры). Вычисление рекурсивных функций с помощью динамического программирования. Подсчёт количества вариантов с помощью динамического программирования. Решение задач оптимизации с помощью динамического программирования Использование готовых классов в программе. Разработка простой программы с использованием классов. Разработка класса, использующего инкапсуляцию. Разработка иерархии классов. Разработка программы с графическим интерфейсом.</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	Обработка данных, хранящихся в файлах	
	<p><b>Самостоятельная работа студентов</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по теме: Язык программирования (Python, Java, C++, C#).</p>	1

<b>Раздел 4. Информационные технологии</b>	<b>34</b>
<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>15</b>
<b>Теоретическое обучение</b>	8
<p>Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей. Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Коллективная работа с документами. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Облачные сервисы. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы. Знакомство с компьютерной вёрсткой текста. Технические средства ввода текста. Специализированные средства редактирования математических текстов.</p> <p>Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов. Программные средства и интернет-сервисы для обработки и представления данных. Большие данные. Машинное обучение. Интеллектуальный анализ данных.</p> <p>Анализ данных с помощью электронных таблиц. Вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего (наименьшего) значения диапазона. Вычисление коэффициента корреляции двух рядов данных. Построение столбчатых, линейчатых и круговых диаграмм. Построение графиков функций. Подбор линии тренда, решение задач прогнозирования.</p> <p>Численное решение уравнений с помощью подбора параметра. Оптимизация как поиск наилучшего решения в заданных условиях. Целевая функция, ограничения. Локальные и глобальный минимумы целевой функции. Решение задач оптимизации с помощью электронных таблиц.</p> <p>Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи, разработка модели, тестирование модели, компьютерный эксперимент, анализ результатов моделирования. Дискретизация при математическом моделировании непрерывных процессов. Моделирование движения. Моделирование биологических систем. Математические модели в экономике. Вычислительные эксперименты с моделями.</p> <p>Обработка результатов эксперимента. Метод наименьших квадратов. Оценка числовых параметров моделируемых объектов и процессов. Восстановление зависимостей по результатам эксперимента.</p> <p>Вероятностные модели. Методы Монте-Карло. Имитационное моделирование. Системы массового обслуживания.</p> <p>Табличные (реляционные) базы данных. Таблица — представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация данных. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах.</p> <p>Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. Внешний ключ. Целостность базы данных. Запросы к многотабличным базам данных.</p> <p>Интернет-приложения. Понятие о серверной и клиентской частях сайта. Технология «клиент — сервер», её достоинства и недостатки. Основы языка HTML и каскадных таблиц стилей (CSS). Сценарии на языке JavaScript. Формы на веб-странице.</p> <p>Размещение веб-сайтов. Услуга хостинга. Загрузка файлов на сайт.</p> <p>Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и т. д.). Графический редактор. Разрешение. Кадрирование. Исправление перспективы. Гистограмма. Коррекция уровней, коррекция цвета.</p>	

	<p>Обесцвечивание цветных изображений. Ретушь. Работа с областями. Фильтры.</p> <p>Многослойные изображения. Текстовые слои. Маска слоя. Каналы. Сохранение выделенной области. Подготовка иллюстраций для веб-сайтов. Анимированные изображения.</p> <p>Векторная графика. Примитивы. Изменение порядка элементов. Выравнивание, распределение. Группировка. Кривые. Форматы векторных рисунков. Использование контуров. Векторизация растровых изображений.</p> <p>Принципы построения и редактирования трёхмерных моделей. Сеточные модели. Материалы. Моделирование источников освещения. Камеры. Аддитивные технологии (3D-принтеры). Понятие о виртуальной реальности и дополненной реальности</p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>
	<p>Моделирование движения.</p> <p>Моделирование биологических систем.</p> <p>Имитационное моделирование с помощью метода Монте-Карло.</p> <p>Обработка результатов эксперимента</p> <p>Управление данными с помощью языка SQL</p> <p>Использование сценариев на языке JavaScript</p> <p>Сеточные модели.</p> <p>Рендеринг</p>	
	<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	<b>17</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>17</b>
	<p>Вёрстка документов с математическими формулами.</p> <p>Многостраничные документы.</p> <p>Коллективная работа с документами</p> <p>Анализ данных с помощью электронных таблиц</p> <p>Наглядное представление результатов статистической обработки данных в виде диаграмм средствами редактора электронных таблиц.</p> <p>Подбор линии тренда, прогнозирование.</p> <p>Численное решение уравнений с помощью подбора параметра</p> <p>Решение задач оптимизации с помощью электронных таблиц</p> <p>Работа с готовой базой данных Access Общепит. Разработка многотабличной базы данных Access Общепит</p> <p>Запросы к многотабличной базе данных</p> <p>Создание текстовой веб-страницы.</p> <p>Создание веб-страницы, включающей мультимедийные объекты (рисунки, звуковые данные, видео).</p> <p>Оформление страницы с помощью каскадных таблиц стилей.</p> <p>Обработка цифровых фотографий (кадрирование, исправление перспективы, коррекция уровней, коррекция цвета). Ретушь цифровых фотографий.</p> <p>Многослойные изображения. Анимированные изображения.</p> <p>Векторная графика</p> <p>Создание простых трёхмерных моделей.</p>	
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>	<b>2</b>
	Создание коллажа на тему: «Я и моя специальность»	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>
	<b>Всего:</b>	<b>125</b>

### Условия реализации программы учебного предмета УПу.02.01 Информатика

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет (25 шт); мультимедийный проектор; интерактивная доска, маркерная доска.



## УПу.02.02 Химия

### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>137</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>100</b>
в том числе	
теоретическое обучение	69
практические занятия	31
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>20</b>
в том числе	
теоретическое обучение	4
практические занятия	16
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	
Консультации	<b>6</b>
Самостоятельная работа	<b>5</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	<b>6</b>

### Тематический план и содержание учебного предмета УПу.02.01 Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	<b>ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>	<b>62</b>
<b>Раздел 1. Теоретические основы органической химии</b>		<b>4</b>
<i>Тема 1.1. Предмет органической химии. Теория химического строения органических соединений (4 часа)</i>		<b>4</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	Предмет и значение органической химии, представление о многообразии органических соединений. Электронное строение атома углерода: основное и возбужденное состояния. Валентные возможности атома углерода. Химическая связь в органических соединениях. Типы гибридизации атомных орбиталей углерода. Механизмы образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Типы перекрывания атомных орбиталей: $\sigma$ - и $\pi$ - связи. Одинарная, двойная и тройная связь. Способы разрыва связей в молекулах органических веществ. Понятие о свободном радикале, нуклеофиле и электрофиле. Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова и современные представления о структуре молекул. Значение теории строения органических соединений. Молекулярные и структурные формулы. Структурные формулы различных видов: развернутая, сокращенная, скелетная. Изомерия. Виды изомерии: структурная, пространственная. Электронные эффекты в молекулах органических соединений (индуктивный и мезомерный эффекты). Представление о классификации органических веществ. Понятие о функциональной группе. Гомология. Гомологические ряды. Систематическая номенклатура (IUPAC) органических соединений и тривиальные названия отдельных представителей. Особенности и классификация органических реакций. Окислительно-	<b>4</b>

	восстановительные реакции в органической химии. Демонстрации 1.Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе. 2.Опыты по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Лабораторный опыт Моделирование молекул органических веществ	
<b>Раздел 2. Углеводороды</b>		<b>23</b>
<b>Тема 2.1. Предельные углеводороды – алканы, циклоалканы</b>		<b>6</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>6</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>  Алканы. Гомологический ряд алканов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алканов, <i>sp</i> <sup>3</sup> -гибридизация атомных орбиталей углерода, $\sigma$ -связь. <i>Конформеры</i> . Физические свойства алканов. Химические свойства алканов: реакции замещения, изомеризации, дегидрирования, циклизации, пиролиза, крекинга, горения. <i>Представление о механизме реакций радикального замещения. Нахождение в природе. Способы получения и применения алканов. Циклоалканы. Общая формула, номенклатура и изомерия. Особенности строения и химических свойств малых (циклопропан, циклобутан) и обычных (циклопентан, циклогексан) циклоалканов. Способы получения и применения циклоалканов.</i> <b>Демонстрация</b> Физические свойства алканов (растворимость). <b>Лабораторный опыт</b> <i>1. Моделирование молекул алканов и циклоалканов.</i>	4
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>
	№1. Получение метана и изучение его свойств.	
	<b>Вычисления</b>  - определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав; - нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объему) продуктов сгорания; - расчеты по уравнению химической реакции.	
<b>Тема 2.2. Непредельные углеводороды: алкены, алкадиены, алкины</b>		<b>10</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>10</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>  Алкены. Гомологический ряд алкенов, общая формула, номенклатура. Электронное и пространственное строение молекул алкенов, <i>sp</i> <sup>2</sup> -гибридизация атомных орбиталей углерода, $\sigma$ - и $\pi$ -связи. Структурная и геометрическая ( <i>цис-транс</i> -) изомерия. Физические свойства алкенов. Химические свойства: реакции присоединения, замещения в $\alpha$ -положение при двойной связи, полимеризации и окисления. <i>Представление о механизме реакции электрофильного присоединения. Правило Марковникова. Качественные реакции на двойную связь.</i> Способы получения и применение алкенов. Алкадиены. Классификация алкадиенов (сопряженные, изолированные, кумулированные). Особенности электронного строения и химических свойств сопряженных диенов, 1,2- и 1,4-присоединение. Полимеризация сопряженных диенов. Способы получения и применения алкадиенов. Алкины. Гомологический ряд алкинов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алкинов, <i>sp</i> -гибридизация атомных орбиталей углерода. Физические свойства алкинов. Химические свойства: реакции присоединения, димеризации и тримеризации, окисления. Кислотные свойства алкинов, имеющих концевую тройную связь. Качественные реакции на тройную связь. Способы получения и применение алкинов. <b>Демонстрации</b>	6

	<p>1. Качественные реакции на непредельные углеводороды различных классов (обесцвечивание бромной или иодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с гидроксидом диамина серебра (I)).</p> <p>2. Образцы пластмасс и каучуков.</p> <p>3. Коллекции «Нефть» и «Уголь».</p> <p><b>Лабораторный опыт</b>          Моделирование молекул непредельных углеводородов.</p>	
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>№2. Получение этилена и изучение его свойств.</p> <p>№3. Получение ацетилена и изучение его свойств.</p>	4
	<p><b>Вычисления</b></p> <p>- определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав;</p> <p>- нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объему) продуктов сгорания;</p> <p>- расчеты по уравнению химической реакции.</p>	
<b>Тема 2.3. Ароматические углеводороды</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Ароматические углеводороды (арены). Гомологический ряд аренов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекулы бензола</p> <p><i>Правило ароматичности, примеры ароматических соединений. Физические свойства аренов.</i></p> <p><i>Химические свойства бензола и его гомологов: реакции замещения в бензольном кольце и углеводородном радикале, реакции присоединения, окисление гомологов бензола. Представление о механизме реакций электрофильного замещения. Представление об ориентирующем действии заместителей в бензольном кольце на примере алкильных радикалов, карбоксильной и гидроксильной групп, аминогруппы и нитрогруппы, атомов галогенов.</i></p> <p><i>Особенности химических свойств стирола. Полимеризация стирола. Способы получения и применение ароматических углеводородов.</i></p> <p><b>Лабораторный опыт</b>          Моделирование молекул аренов.</p>	3
	<p><b>Вычисления</b></p> <p>- определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав;</p> <p>- нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объему) продуктов сгорания;</p> <p>- расчеты по уравнению химической реакции.</p>	
<b>Тема 2.4. Природные источники и переработка углеводородов</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Природный газ. Попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Каменный уголь и продукты его переработки.</p> <p>Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), риформинг, пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Генетическая связь между различными классами углеводородов.</p> <p><b>Демонстрации</b>          Коллекции «Нефть» и «Уголь».</p> <p><b>Лабораторные опыты</b></p> <p>1. Ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины.</p> <p>2. Моделирование молекул ароматических углеводородов.</p>	2
	<p><b>Вычисления</b></p> <p>- определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав;</p> <p>- нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе</p>	

	(объему) продуктов сгорания; - расчеты по уравнению химической реакции.	
<b>Тема 2.5. Галогенпроизводные углеводов</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	2
	Электронное строение галогенопроизводных углеводов. Реакции замещения галогена на гидроксогруппу, <i>нитрогруппу</i> , <i>цианогруппу</i> , <i>аминогруппу</i> . Действие на галогенпроизводные водного и спиртового раствора щёлочи. Взаимодействие дигалогеналканов с магнием и цинком. <i>Понятие о металлоорганических соединениях</i> . Использование галогенпроизводных в быту, технике и в химическом синтезе. Демонстрация Физические свойства углеводов (растворимость). Лабораторный опыт Моделирование молекул галогенпроизводных углеводов.	
	<b>Вычисления</b>	
	- определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав; - нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объему) продуктов сгорания; - расчеты по уравнению химической реакции.	
<b>Раздел 3. Кислородсодержащие органические соединения</b>		<b>24</b>
<b>Тема 3.1. Спирты. Фенол</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>7</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	5
	Предельные одноатомные спирты. Строение молекул (на примере метанола и этанола). Гомологический ряд, общая формула, изомерия, номенклатура, классификация. Физические свойства спиртов. Водородная связь. Химические свойства: реакции замещения, дегидратации, окисления, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами. Качественная реакция на одноатомные спирты. <i>Представление о механизме реакций нуклеофильного замещения</i> . Действие этанола и метанола на организм человека. Способы получения и применение одноатомных спиртов. Простые эфиры, номенклатура и изомерия. Особенности физических и химических свойств. Многоатомные спирты: этиленгликоль и глицерин. Физические и химические свойства: реакции замещения, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами, качественная реакция на многоатомные спирты. Действие на организм человека. Способы получения и применение многоатомных спиртов. Фенол. Строение молекулы, взаимное влияние гидроксогруппы и бензольного ядра. Физические свойства фенола. Особенности химических свойств фенола. Качественные реакции на фенол. Токсичность фенола. Способы получения и применение фенола. Фенолформальдегидная смола. Демонстрации 1. Растворимость спиртов в воде. 2. Взаимодействие этанола с натрием. 3. Окисление этилового спирта дихроматом калия (возможно использование видеоматериалов). Лабораторные опыты 1. Реакция глицерина с гидроксидом меди (II). 2. Окисление этилового спирта в альдегид на раскаленной медной проволочке.	
	<b>Практическая работа</b>	2
	№4. Решение экспериментальных задач по теме «Спирты и фенолы».	
	<b>Вычисления</b>	

	<p>- определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав; по массе (объему) продуктов сгорания; по количеству вещества (массе, объему) продуктов реакции и /или исходных веществ;</p> <p>- решение расчетных задач на определение доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.</p>	
<b>Тема 3.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры. Жиры</b>		<b>12</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>12</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>10</b>
	<p>Карбонильные соединения: альдегиды и кетоны. Электронное строение карбонильной группы. Гомологические ряды альдегидов и кетонов, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические свойства альдегидов и кетонов. Химические свойства альдегидов и кетонов (реакции присоединения). <i>Представление о механизме реакций нуклеофильного присоединения.</i> Окисление альдегидов, качественные реакции на альдегиды. Способы получения и применение альдегидов и кетонов. Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Особенности строения молекул карбоновых кислот. Изомерия и номенклатура. Физические свойства, водородные связи. Химические свойства: кислотные свойства, реакция этерификации, реакции с участием углеводородного радикала. Понятие о производных карбоновых кислот: сложных эфирах, <i>ангидридах, галогенангидридах, амидах, нитрилах.</i> Особенности свойств муравьиной кислоты. Многообразие карбоновых кислот. Особенности свойств непредельных и ароматических карбоновых кислот, дикарбоновых кислот, гидроксикарбоновых кислот. Представители высших карбоновых кислот: стеариновая, пальмитиновая, олеиновая, <i>линолевая, линоленовая</i> кислоты. Способы получения и применение карбоновых кислот.</p> <p>Сложные эфиры. Гомологический ряд, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические и химические свойства (гидролиз в кислой и щелочной среде).</p> <p>Жиры. Строение, физические и химические свойства: гидролиз в кислой и щелочной среде. Особенности свойств жиров, содержащих остатки непредельных жирных кислот. Жиры в природе. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. <i>Понятие о синтетических моющих средствах (СМС).</i></p> <p>Демонстрации</p> <p>1. Качественные реакции на альдегиды (с гидроксидом диаминосеребра (I) и с гидроксидом меди (II)).</p> <p>2. Химические свойства раствора уксусной кислоты.</p>	
	Практическая работа	
	№5. Решение экспериментальных задач по теме «Карбоновые кислоты. Сложные эфиры».	
	<b>Вычисления</b>	
	<p>- определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав; по массе (объему) продуктов сгорания; по количеству вещества (массе, объему) продуктов реакции и /или исходных веществ;</p> <p>- решение расчетных задач на определение доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.</p>	
<b>Тема 3.3. Углеводы</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>4</b>
	<p>Общая характеристика углеводов. Классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды).</p> <p>Моносахариды: глюкоза, фруктоза, <i>галактоза, рибоза, дезоксирибоза.</i> Физические свойства и нахождение в природе. Фотосинтез. <i>Оптическая изомерия. Кольчато-цепная таутомерия на примере молекулы глюкозы, проекции Хеуорса, α- и β-аномеры глюкозы.</i> Химические свойства глюкозы: с участием спиртовых и альдегидной групп, спиртовое и молочнокислое брожение глюкозы. Применение глюкозы, её значение в жизнедеятельности</p>	

	<p>организма.</p> <p>Дисахариды: сахароза, мальтоза и <i>лактоза</i>. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение дисахаридов. Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы (гидролиз, получение эфиров целлюлозы). Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шелк).</p> <p>Лабораторные опыты</p> <p>1. Взаимодействие раствора глюкозы с гидроксидом меди (II).</p> <p>2. Взаимодействие крахмала с иодом.</p>	
	<p><b>Вычисления</b></p> <p>- определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав; по массе (объему) продуктов сгорания; по количеству вещества (массе, объему) продуктов реакции и /или исходных веществ;</p> <p>- решение расчетных задач на определение доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.</p> <p><b>Самостоятельная работа студентов по теме: «Углеводы»</b></p>	1
<b>Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения</b>		<b>7</b>
<b>Тема 4.1. Амины. Аминокислоты. Белки.</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	6
	<p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Амины — органические производные аммиака. Классификация аминов: алифатические и ароматические; первичные, вторичные и третичные. Строение молекул, общая формула, изомерия, номенклатура и физические свойства. Химические свойства алифатических аминов: основные свойства, алкилирование, взаимодействие первичных аминов с азотистой кислотой. Соли алкиламмония. Анилин — представитель аминов ароматического ряда. Строение анилина. Взаимное влияние групп атомов в молекуле анилина. Особенности химических свойств анилина. Качественные реакции на анилин. Способы получения и применение алифатических аминов. Получение анилина из нитробензола. Аминокислоты. Номенклатура и изомерия. Отдельные представители <math>\alpha</math>-аминокислот: глицин, аланин, <i>фенилаланин, серин, глутаминовая кислота, лизин, цистеин</i>. <i>Оптическая изомерия аминокислот: D- и L-аминокислоты</i>. Физические свойства аминокислот. Химические свойства аминокислот как амфотерных органических соединений, реакция поликонденсации, образование пептидной связи. Биологическое значение аминокислот. Синтез и гидролиз пептидов. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структуры белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки. <i>Понятие об азотсодержащих гетероциклических соединениях. Пиримидиновые и пуриновые основания. Нуклеиновые кислоты: состав, строение и биологическая роль.</i></p> <p><b>Демонстрации</b></p> <p>1. Растворение белков в воде.</p> <p>2. Денатурация белков при нагревании.</p> <p>3. Цветные реакции на белки.</p>	3
	<b>Практические работы</b>	
	<p>№6. Решение экспериментальных задач по теме «Азотсодержащие органические соединения».</p> <p>№7. Решение экспериментальных задач по теме «Распознавание органических соединений»</p>	<b>3</b>
	<p><b>Вычисления</b></p> <p>- определение молекулярной формулы органического вещества по массовым долям элементов, входящих в его состав; по массе (объему)</p>	

	продуктов сгорания; по количеству вещества (массе, объему) продуктов реакции и /или исходных веществ; - решение расчетных задач на определение доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.	
	<b>Самостоятельная работа студентов по теме: «Белки»</b>	<b>1</b>
<b>Раздел 5. Высокомолекулярные соединения</b>		<b>4</b>
<b>Тема 5.1. Высокомолекулярные соединения</b>		<b>4</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. <i>Представление о стереорегулярности и надмолекулярной структуре полимеров, зависимость свойств полимеров от их молекулярного и надмолекулярного строения. Полимерные материалы. Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол, полиметилметакрилат, поликарбонаты, полиэтилентерефталат). Утилизация и переработка пластика. Эластомеры: натуральный каучук, синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый, изопреновый) и силиконы. Резина. Волокна: натуральные (шерсть, шёлк), искусственные (вискоза, ацетатное волокно), синтетические (капрон и лавсан). Полимеры специального назначения (тефлон, кевлар, электропроводящие полимеры, биоразлагаемые полимеры).</i> Демонстрации 1. Образцы природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков, резины. 2. Видеофрагмент «Вулканизация резины».	<b>2</b>
	<b>Практическая работа</b>	
	№8. Решение экспериментальных задач по теме «Распознавание пластмасс и волокон».	<b>2</b>
<b>ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</b>		<b>43</b>
<b>Раздел 1. Теоретические основы химии</b>		<b>17</b>
<b>Тема 1.1. Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>3</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	Атом. Состав атомных ядер. Химический элемент. Изотопы. Корпускулярно-волновой дуализм, двойственная природа электрона. Строение электронных оболочек атомов, квантовые числа. Энергетические уровни и подуровни. Атомные орбитали. Классификация химических элементов (s-, p-, d-, f-элементы). Распределение электронов по атомным орбиталям; принцип минимума энергии, принцип Паули, правило Хунда. Электронные конфигурации атомов элементов первого — четвёртого периодов в основном и возбуждённом состоянии, электронные конфигурации ионов. Понятие об энергии ионизации, энергии сродства к электрону. <i>Электроотрицательность. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона Д.И.Менделеева.</i> <b>Демонстрация</b> Виды таблиц «Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева».	<b>3</b>
<b>Тема 1.2. Строение вещества. Многообразие веществ</b>		<b>3</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>3</b>

	<p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Химическая связь. Виды химической связи: ковалентная, ионная, металлическая. Механизмы образования ковалентной связи: обменный и донорно-акцепторный. Энергия и длина связи. Полярность, направленность и насыщенность ковалентной связи. Кратные связи. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Валентность и валентные возможности атомов. <i>Гибридизация атомных орбиталей</i>. Связь электронной структуры молекул с их геометрическим строением (на примере соединений элементов второго периода).</p> <p>Представления о комплексных соединениях. Состав комплексного иона: комплексообразователь, лиганды. <i>Координационное число. Номенклатура комплексных соединений. Значение комплексных соединений. Понятие о координационной химии.</i></p> <p>Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Типы кристаллических решеток (структур) и свойства веществ.</p> <p>Понятие о дисперсных системах. Истинные растворы. <i>Представление о коллоидных растворах.</i> Способы выражения концентрации растворов: массовая доля вещества в растворе, молярная концентрация. Насыщенные и ненасыщенные растворы, растворимость. Кристаллогидраты. Классификация и номенклатура неорганических веществ.</p> <p><b>Демонстрация</b>  <b>Модели кристаллических решеток.</b></p> <p><b>Вычисления</b></p> <p>- с использованием понятий «массовая доля растворенного вещества», «молярная концентрация»</p>	3
<b>Тема 1.3. Химические реакции</b>		<b>11</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>11</b>
	<p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения.</p> <p>Скорость химической реакции, ее зависимость от различных факторов. Гомогенные и гетерогенные реакции. Катализ и катализаторы. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие. <i>Константа химического равновесия.</i> Факторы, влияющие на положение химического равновесия: температура, давление и концентрация веществ, участвующих в реакции. Принцип Ле Шателье. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации. <i>Ионное произведение воды.</i> Среда водных растворов: кислотная, нейтральная, щелочная. Водородный показатель (рН) раствора. Гидролиз солей. Реакции ионного обмена.</p> <p>Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Процессы окисления и восстановления. Важнейшие окислители и восстановители. Метод электронного баланса. Электролиз растворов и расплавов веществ.</p> <p><b>Демонстрация</b>  Разложение пероксида водорода в присутствии катализатора.</p> <p><b>Лабораторные опыты</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение реакций ионного обмена.</li> <li>2. Определение среды растворов с помощью индикаторов.</li> </ol>	5
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>№1. Влияние различных факторов на скорость химической реакции.  №2. Влияние различных факторов на положение химического равновесия.  №3. Химические реакции в растворах электролитов.</p>	6
	<p><b>Вычисления</b></p> <p>- массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ;  - массовой доли и молярной концентрации вещества в растворе;  - массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из</p>	



	веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества; - теплового эффекта реакции.	
<b>Раздел 2. Неорганическая химия</b>		<b>18</b>
<b>Тема 2.1. Неметаллы</b>		<b>11</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>11</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>5</b>
	<p>Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И.Менделеева и особенности строения их атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Водород. Получение, физические и химические свойства (реакции с металлами и неметаллами, восстановительные свойства). Гидриды. <i>Топливные элементы.</i></p> <p>Галогены. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Галогеноводороды. Важнейшие кислородсодержащие соединения галогенов. Лабораторные и промышленные способы получения галогенов. Применение галогенов и их соединений.</p> <p>Кислород и озон. Лабораторные и промышленные способы получения кислорода. Физические и химические свойства кислорода и озона. Применение кислорода и озона. Оксиды и пероксиды.</p> <p>Сера. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Сероводород, сульфиды. Оксид серы(IV), оксид серы(VI). Сернистая и серная кислоты и их соли. Особенности свойств серной кислоты. Применение серы и её соединений.</p> <p>Азот. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Аммиак, нитриды. Оксиды азота. Азотистая и азотная кислоты и их соли. Особенности свойств азотной кислоты. Применение азота и его соединений. Азотные удобрения.</p> <p>Фосфор. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Фосфиды и фосфин. Оксиды фосфора, фосфорная кислота и её соли. <i>Метафосфорная и пирофосфорная кислоты, фосфористая и фосфорноватистая кислоты.</i> Применение фосфора и его соединений. Фосфорные удобрения.</p> <p>Углерод, нахождение в природе, аллотропные модификации. Физические и химические свойства простых веществ, образованных углеродом. Оксид углерода(II), оксид углерода(IV), угольная кислота и её соли. <i>Активированный уголь, адсорбция. Фуллерены, графен, углеродные нанотрубки.</i> Применение простых веществ, образованных углеродом, и его соединений.</p> <p>Кремний. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Оксид кремния(IV), кремниевая кислота, силикаты. Применение кремния и его соединений. Стекло, его получение, виды стекла.</p> <p>Демонстрации</p> <p>1. Образцы неметаллов.</p> <p>2. Горение серы, фосфора, железа, магния в кислороде.</p> <p>Лабораторные опыты</p> <p>1. Качественные реакции на неорганические ионы и катион водорода.</p> <p>2. Получение и собирание газов.</p>	
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>
	<p>№4. Решение экспериментальных задач по теме «Галогены».</p> <p>№5. Решение экспериментальных задач по теме «Сера и её соединения».</p> <p>№6. Решение экспериментальных задач по теме «Азот, фосфор и их соединения».</p>	
	<b>Вычисления</b>	
	<p>- массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ;</p> <p>- массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси;</p> <p>- массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей</p>	

	растворенного вещества; - доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.	
<b>Тема 2.2. Металлы</b>		<b>7</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>7</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>3</b>
	<p>Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. <i>Распространение химических элементов-металлов в земной коре.</i> Общие физические свойства металлов. Применение металлов в быту и технике. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Общие способы получения металлов: гидрометаллургия, пирометаллургия, электрометаллургия. Понятие о коррозии металлов. Способы защиты от коррозии. Общая характеристика металлов IА-группы Периодической системы химических элементов. Натрий и калий: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений. Общая характеристика металлов IIА-группы Периодической системы химических элементов. Магний и кальций: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений. Жёсткость воды и способы её устранения. Алюминий: получение, физические и химические свойства, применение простого вещества и его соединений. Амфотерные свойства оксида и гидроксида алюминия, гидроксокомплексы алюминия. Общая характеристика металлов побочных подгрупп (Б-групп) Периодической системы химических элементов. Физические и химические свойства хрома и его соединений. Оксиды и гидроксиды хрома(II), хрома(III) и хрома(VI). Хроматы и дихроматы, их окислительные свойства. Получение и применение хрома. Физические и химические свойства марганца и его соединений. Важнейшие соединения марганца(II), марганца(IV), марганца(VI) и марганца(VII). Перманганат калия, его окислительные свойства. Физические и химические свойства железа и его соединений. Оксиды, гидроксиды и соли железа(II) и железа(III). Получение и применение железа и его сплавов. Медь: получение, физические и химические свойства, применение простого вещества и его соединений. Цинк: получение, физические и химические свойства, применение простого вещества и его соединений. Амфотерные свойства оксида и гидроксида цинка, гидроксокомплексы цинка.</p> <p><b>Демонстрации</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коллекция «Металлы и сплавы».</li> <li>2. Взаимодействие щелочных и щелочноземельных металлов с водой (возможно использование видеоматериалов).</li> </ol> <p><b>Лабораторные опыты</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взаимодействие гидроксидов алюминия и цинка с растворами кислот и щелочей.</li> <li>2. Качественные реакции на катионы металлов</li> </ol>	
	<b>Практические работы</b>	
	№7. Решение экспериментальных задач по теме «Металлы главных подгрупп» №8. Решение экспериментальных задач по теме «Металлы побочных подгрупп»	4
	<b>Вычисления</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества и имеет примеси;</li> <li>- массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества;</li> <li>- доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.</li> </ul>	
<b>Раздел 3. Химия и жизнь</b>		<b>8</b>
<b>Тема 3.1. Методы познания в химии. Химия и жизнь</b>		<b>8</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	

	<p>Роль химии в обеспечении устойчивого развития человечества. Понятие о научных методах познания и методологии научного исследования.</p> <p>Научные принципы организации химического производства</p> <p>Промышленные способы получения важнейших веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты, метанола). Промышленные способы получения металлов и сплавов.</p> <p>Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. <i>Проблема переработки отходов и побочных продуктов.</i> Роль химии в обеспечении энергетической безопасности. <i>Принципы «зелёной химии».</i></p> <p>Химия и здоровье человека. Лекарственные средства. Правила использования лекарственных препаратов. Роль химии в развитии медицины.</p> <p>Химия пищи: основные компоненты, пищевые добавки. Роль химии в обеспечении пищевой безопасности.</p> <p>Косметические и парфюмерные средства. Бытовая химия. Правила безопасного использования средств бытовой химии в повседневной жизни.</p> <p>Химия в строительстве. Важнейшие строительные материалы (цемент, бетон). Химия в сельском хозяйстве. Органические и минеральные удобрения. Современные конструкционные материалы, краски, стекло, керамика. <i>Материалы для электроники. Нанотехнологии</i></p>	
	<b>Самостоятельная работа студентов по теме: «Химия пищи»</b>	<b>3</b>
<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>		<b>20</b>
<b>Раздел 1. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.1 Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Практические работы</b>	
	<p>Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.</p> <p>Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)</p>	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Исследование и химический анализ объектов биосферы</b>		<b>18</b>
<b>Тема 2.1 Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях</b>		<b>2</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные занятия</b>	
	<p>Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».</p> <p>Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности правила работы (поведения) в лаборатории.</p>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	<p>Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).</p> <p>Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).</p> <p>Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).</p>	<b>1</b>
<b>Тема 2.2 Химический анализ проб воды</b>		<b>5</b>
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	<b>5</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	<p>Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость</p>	<b>1</b>

	<p>воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве.</p> <p>Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды.</p> <p>Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости.</p> <p>Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами.</p> <p>Способы устранения постоянной жесткости.</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).</p>	2
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p>Исследование химического состава проб воды.</p> <p>Лабораторная работа на выбор:</p> <p>1 Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений».</p> <p>Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях).</p> <p>2 Лабораторная работа «Определение pH воды и ее кислотности».</p> <p>Определение pH среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности.</p> <p>Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.</p> <p>3 Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения».</p> <p>Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях.</p>	2
	<b>Тема 2.3 Химический контроль качества продуктов питания</b>	5
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	5
	<p><b>Теоретическое обучение</b></p> <p>Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.</p>	1
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде.</p> <p>Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике</p>	2

	различных типов.	
	<b>Лабораторные занятия</b>	2
	<p>Исследование химического состава продуктов питания.</p> <p>Лабораторная работа на выбор:</p> <p>1 Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания».</p> <p>Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.</p> <p>2 Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».</p> <p>Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.</p>	
<b>Тема 2.4 Химический анализ проб почвы</b>		3
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	3
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения.</p> <p>Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидностей.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	1
	<p>Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации.</p> <p>Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы.</p> <p>Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидностей.</p> <p>Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.</p>	
	<b>Лабораторные занятия</b>	1
	<p>Исследование химического состава проб почвы.</p> <p>Лабораторная работа на выбор:</p> <p>1 Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах».</p> <p>Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений.</p> <p>Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения.</p> <p>Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями.</p> <p>2 Лабораторная работа «Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».</p> <p>Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений).</p> <p>Определение рН почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).</p>	
<b>Тема 2.5 Исследование объектов биосферы</b>		3
	<b>Основное содержание учебного материала, в том числе:</b>	3
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<p>Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение</p>	

	проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	
	<b>Практические занятия</b> Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских Проектов (выступление с презентацией).	1
	<b>Лабораторные занятия</b> Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	1
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>
	<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>
	<b>Всего</b>	<b>137</b>

### Условия реализации программы учебного предмета УПу.02.02 Химия

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Химия и биология». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет (1шт); мультимедийный проектор; меловая доска.

### Дополнительные учебные предметы

#### ДУП.03.01 Основы проектно-исследовательской деятельности

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>32</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>18</b>
в том числе	
теоретическое обучение	8
практические занятия	10
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>2</b>
в том числе	
теоретическое обучение	1
практические занятия	1
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	<b>8</b>
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	<b>4</b>

### Тематический план и содержание учебного предмета ДУП.03.01 Основы проектно-исследовательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<b>Раздел 1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (8 часов)</b>		
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека. Виды и типы проектов.	<b>Основное содержание учебного материала</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b> Введение в предмет: основные цели и задачи курса. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей. Понятие «индивидуальный проект», проектная деятельность. Исследовательский, творческий, информационный, прикладной.	<b>1</b>
Тема 1.2. Формулирование проблемы, темы проекта и ее актуальности.	<b>Основное содержание учебного материала</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b> Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы. Методы проектного мышления. Виды проблемных ситуаций и подходы к их решению. Гипотезы исследования. Рабочая гипотеза.	<b>1</b>
Тема 1.3. Методы исследования: Методы эмпирического и теоретического исследования	<b>Основное содержание учебного материала</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b> Методы проверки гипотезы – методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному).	<b>1</b>
Тема 1.4. Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта.	<b>Основное содержание учебного материала</b>	
	<b>Теоретическое обучение</b> Определение актуальности, объекта и предмета собственного исследования, постановка его цели и задач. Определение проблемы и выдвижение гипотезы.	<b>1</b>
Тема 1.5. Информационное обеспечение исследования. Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Организация работы с литературой, способы получения и фиксации информации.	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	<b>Теоретическое обучение</b> Способы обработки информации: чтение, вопросы к тексту, составление конспекта. Виды литературных источников информации. Правила работы с ними. Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Правила безопасности при работе в сети Интернет.	<b>1</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>
	1. Выбор и конкретизация темы проекта. 2. Работа со специализированными базами данных. Поиск и обобщение информации в сети. 3. Оформление титульного листа.	
<b>Раздел 2. ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ПРОКТОМ (13 часов)</b>		
Тема 2.1. Структура проекта. Алгоритм работ	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<b>Теоретическое обучение</b> Составление плана исследования и работа над его содержанием.	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>

над проектом Составление плана реализации проекта.	ПРН № 1. «Редактирование титульного листа, изучение литературы по выбранной теме, составление плана исследования и работа над его содержанием»	
Тема 2.2. Разработка методологическо го аппарата проекта	<b>Основное содержание учебного материала</b>	1
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	Требование к содержанию введения, его структура и основные понятия: актуальность, цель, задачи, объект, предмет, гипотеза, методы исследования, практическая значимость. Методы исследования, их классификация.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	ПРН № 2. «Оформление введения исследовательской работы»	
Тема 2.3. Теоретическая глава исследования. Требование к главе.	<b>Основное содержание учебного материала</b>	4
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>1</b>
	Логика построения работы. Анализ научной литературы по теме исследования.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>
	4. Поиск и обработка необходимой информации.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>
	ПРН № 3. «Оформление теоретической главы исследовательской работы»	
Тема 2.4. Практическая часть исследования. Требование к главе.	<b>Основное содержание учебного материала</b>	6
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	<b>Практическая глава исследования</b>	
	Логика построения работы. Варианты представления практической части исследования: стенд, видеофильм, буктрейлер, статья, буклет, учебная презентация, листовка, лабораторный опыт, анкетирование, социологический опрос, анализ документов и т.д. Продукт проекта. Виды методов социологического исследования: анкетирование, опросы, интервью. Метод анкетирования. Основные требования к анкетам. Онлайн-ресурсы для составления анкет. Проведение анкетирования и обработка полученных данных. Способы графической организации материала: графики, диаграммы, схемы, таблицы, карты.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1
	5. Проведение анкетирования и обработка полученных данных.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>
	ПРН № 4. «Оформление результатов исследовательской работы»	1
	ПРН № 5. «Оформление заключения исследовательской работы, списка литературных и электронных источников»	1
	ПРН № 6. «Общие правила оформления исследовательской работы»	2
<b>Раздел 3. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (11 часов)</b>		
Тема 3.1. Требования к презентации индивидуальног о проекта. Критерии оценки проектной деятельности.	<b>Основное содержание учебного материала</b>	2
	<b>Теоретическое обучение</b>	
	Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Power Point – программа для создания презентаций, общая характеристика и ее функциональные возможности. Структура презентации. Основные требования к оформлению и содержанию презентаций: цветовая гамма и фон, шрифт, требования к оформлению иллюстраций, диаграмм, схем, способы выделения информации, использование звуковых эффектов. Создание презентации, настройка основных параметров, оформление первого слайда. Определение количества слайдов в соответствии с защитным словом.	
	<b>Практическое занятие</b>	2



	ПР№ 7. «Подготовка презентации проекта».	2
	<i>Профессионально ориентированное содержание:</i>	1
	ПР№8. Представление практической части исследования - сборник рецептов, составление и оформление меню, разработка и презентация собственного рецепта блюда и т.д.	1
Тема 3.2. Работа над продуктом проекта, подготовка к выступлению	<b>Основное содержание учебного материала</b>	5
	<b>Теоретическое обучение</b>	1
	Оформление результатов исследовательской работы. Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращение к оппонентам, ответы на вопросы. Правила публичного выступления. Преодоление страха перед публичным выступлением.	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1
	Публичные выступления с мастер-классами или тренингами перед профессиональной аудиторией	1
	<b>Самостоятельная работа</b>	3
	6. Подготовка к публичному выступлению. 7. Доработка и оформление проекта. 8. Подготовка доклада для защиты проекта (защитное слово).	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Защита индивидуального проекта (дифференцированный зачет)</b>	4

### КВ.04 Курсы по выбору обучающихся

#### КВ.04.01 Родной язык (русский)

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>36</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>30</b>
в том числе	
теоретическое обучение	29
практические занятия	1
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>4</b>
в том числе	
теоретическое обучение	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

#### Тематический план и содержание учебного предмета КВ.04.01 Родной язык (русский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 1. Язык и культура</b>		<b>11</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>10</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	10
	<b>Родной язык в жизни человека, общества, государства. Понятие родного языка, значение родного языка в жизни человека. Родной язык как явление национальной культуры. Русский язык в кругу других родных языков народов Российской Федерации. Культура родной речи как фактор сохранения культурной</b>	

	<p>преемственности поколений.</p> <p><b>Русская языковая картина мира и отражение в языке менталитета русского народа.</b> Русский язык как зеркало национальной культуры и истории народа. Национально-специфическая лексика русского языка и её основные типы (повторение, обобщение). Особенности русской языковой картины мира (общее представление). Ключевые слова русской культуры, основные разряды ключевых слов и их особенности (повторение, обобщение).</p> <p><b>История русского народа и русской культуры сквозь призму лексики и фразеологии русского языка (повторение, обобщение).</b> Актуализация и пассивизация различных разрядов слов и устойчивых словосочетаний в процессе исторического развития общества и культуры русского народа. Переосмысление значений слов.</p> <p><b>Старославянская лексика в русском языке: прошлое и настоящее.</b> Роль старославянизмов в формировании лексического состава русского литературного языка и высокого стиля русской речи. Актуализация старославянизмов в русском языке новейшего времени.</p> <p><b>Словари русского языка как источники сведений об истории и культуре русского народа (обзор, общее представление).</b> Общие толковые словари русского языка, отражающие прошлые периоды его истории. Специальные исторические и этимологические словари русского языка.</p> <p><b>Динамические процессы и новые тенденции в развитии русского языка новейшего периода.</b> Основные направления современного развития русского языка. Изменения в формах существования русского языка, его функциональных и социальных разновидностях, способах речевой коммуникации и формах русской речи в новейший период его развития (общее представление).</p> <p><b>Русский язык в современной цифровой (виртуальной) коммуникации.</b> Современная цифровая (виртуальная, электронно-опосредованная) коммуникация, её особенности и формы (общее представление). Электронная (цифровая, клавиатурная) письменная русская речь и её особенности. Устно-письменная речь как новая форма реализации русского языка (общее представление).</p> <p><b>Активные процессы в развитии лексики русского языка XXI в.</b> Расширение словарного состава русского языка в XXI в. Актуальные пути появления новых слов (общее представление).</p> <p><b>Новая иноязычная лексика в русском языке XXI в. и процессы её адаптации.</b> Причины пополнения русского языка новыми иноязычными заимствованиями. Особенности процессов иноязычного заимствования лексики и фразеологии в новейший период развития русского языка. Основные направления и способы освоения русским языком новых иноязычных слов в XXI в. (общее представление).</p> <p><b>Актуальные способы создания морфологических и семантических неологизмов в русском языке новейшего периода.</b> Образование производных и сложносоставных новых слов (морфологических неологизмов) на базе иноязычных инноваций. Семантические неологизмы в русском языке новейшего периода, основные пути их образования.</p> <p><b>Новая фразеология русского языка.</b> Основные тенденции в развитии фразеологии русского языка новейшего периода. Фразеологические неологизмы и их источники.</p>	
	<i>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</i>	1
	Практические занятия	1
Раздел 2. Культура речи.	Практическая работа № 1 Фразеологические единицы русского языка	13
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	12

	<b>Теоретическое обучение</b>	11
	<p><b>Языковая норма и современный русский литературный язык.</b> Основные причины изменения языковых норм. Вариантность нормы как естественное свойство литературного языка.</p> <p><b>Типы речевой культуры носителей языка.</b> Речь правильная и речь хорошая (общее представление).</p> <p><b>Орфоэпические нормы современного русского литературного языка.</b> Изменения в ударении и в произношении. Варианты ударения и произношения.</p> <p><b>Лексические нормы современного русского литературного языка.</b> Изменения лексических норм. Современные словарные пометы.</p> <p><b>Морфологические нормы современного русского литературного языка</b> Изменения морфологических норм: варианты форм имени существительного, глагольных форм.</p> <p><b>Орфографические варианты. Орфографическая вариативность в современном русском языке.</b> Орфографический вариант (общее представление).</p> <p><b>Языковая игра. Отступление от языковых норм в языковой игре.</b></p> <p><b>Синтаксические нормы современного русского литературного языка.</b> Изменения синтаксических норм. Варианты форм, связанные с управлением, вариативность в согласовании сказуемого с подлежащим, колебания в употреблении предлогов.</p> <p><b>Факультативные знаки препинания.</b> Факультативные, альтернативные знаки препинания (общее представление).</p> <p><b>Культура устного делового общения.</b> Условия успешной профессионально-деловой коммуникации. Этикет и речевой этикет делового общения. Деловая беседа. Деловой разговор по телефону.</p> <p><b>Культура письменного делового общения.</b> Документ как деловая бумага. Однозначность лексики, использование терминов, недопустимость двусмысленности. Деловое письмо. Функции и виды делового письма. Оформление деловых писем (общее представление).</p> <p><b>Культура учебно-научного общения. Разновидности учебно-научного общения, их особенности. Речевой этикет в учебно-научной коммуникации, его специфика (общее представление).</b> Невербальные средства общения в речевом этикете (замещающие и сопровождающие жесты). Культура оформления научного текста.</p> <p><b>Противостояние речевой агрессии как актуальная проблема современной межличностной коммуникации.</b> Понятие речевой агрессии как нарушение экологии языка. Способы противостояния речевой агрессии.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	1
	<b>Практическая работа №2</b> Языковые нормы современного русского литературного языка	
	<i>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</i>	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>	1
	<b>Практическая работа №3</b> Составление делового письма	
	<b>Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст</b>	<b>12</b>
	<i>Основное содержание учебного материала, в том числе:</i>	<b>9</b>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>9</b>
	<p><b>Текст как средство передачи и хранения культурных ценностей, опыта и истории народа.</b> Тексты как памятники культуры. Отражение в памятниках письменности патриотизма русских людей. Значение труда летописца в истории русской культуры. Библиотеки как культурные центры.</p> <p><b>Линейный текст и гипертекст. Гипертекст как разветвлённая система текстов, связанных гиперссылками.</b> Использование линейного и нелинейного чтения с целью ознакомления с</p>	

<p>содержанием текста и его усвоения.</p> <p><b>Современные тексты как особое явление в практике общения.</b> Возможности использования в тексте различных знаковых систем. Отражение в текстах современных тенденций к визуализации и диалогизации общения.</p> <p><b>Стратегии чтения и понимания текста. Приёмы оптимизации процессов чтения и понимания текста.</b> Приёмы использования графики как средства упорядочения информации прочитанного и/или услышанного текста.</p> <p><b>Русский язык в повседневном устном общении.</b> Специфика устной речи. Речевой опыт. Социальные роли.</p> <p><b>Письменная речь в Рунете. Коммуникация в Рунете как отражение современного состояния русского языка и основных тенденций его развития.</b> Коммуникативные площадки Рунета. Культура электронного общения.</p> <p><b>Обучающий корпус Национального корпуса русского языка как информационно-справочный ресурс.</b> Состав и структура Национального корпуса русского языка. Возможности работы с Обучающим корпусом Национального корпуса русского языка.</p> <p><b>Прецедентный текст как средство культурной связи поколений.</b> Прецедентные тексты, высказывания, ситуации, имена.</p> <p><b>Сплошные и несплошные тексты. Виды несплошных текстов.</b> Тексты инструктивного типа. Назначение текстов инструктивного типа. Инструкции вербальные и невербальные.</p> <p><b>Приёмы работы с текстом публицистического стиля.</b> Способы выражения оценочности, диалогичности в текстах публицистического стиля. Информационные ловушки.</p> <p><b>Основные жанры интернет-коммуникации.</b> Блогосфера. Средства создания коммуникативного комфорта и языковая игра. Традиции и новаторство в художественных текстах. Стилизация. Сетевые жанры.</p>	
<b>Самостоятельная работа</b>	1
<b>Самостоятельная работа №1 Исправление нарушений грамматических норм русского литературного языка</b>	
<b>Профессионально ориентированное содержание, в том числе:</b>	2
<b>Практические занятия</b>	2
<b>Практическая работа №4</b> Анализ текста, отражающего современные тенденции общения	
<b>Практическая работа №5</b> Анализ публицистического текста	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>1</b>

#### Условия реализации программы учебного предмета КВ.04.01 Родной язык (русский)

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Русский язык и литература». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет (1шт); мультимедийный проектор; меловая доска.

#### КВ.04.02 Родная литература (русская)

#### Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	
<b>Общий объем</b>	<b>36</b>
в том числе	
<b>Основное содержание</b>	<b>35</b>
в том числе	

теоретическое обучение	31
практические занятия	2
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>1</b>
в том числе	
теоретическое обучение	
практические занятия	1
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
Консультации	-
Самостоятельная работа	<b>1</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>1</b>

### Тематический план и содержание учебного предмета КВ.04.02 Родная литература (русская)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
Раздел 1. Времена не выбирают.	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>
	Теоретическое обучение	<b>4</b>
	<b>Враг этот был - крепостное право.</b> Рассказы и повести (два произведения по выбору). Например: А.И. Герцен «Сорока-воровка» (в сокращении), Л.Н. Толстой «Утро помещика» (фрагменты) и другие.	2
	<b>Хождение в народ.</b> В.Г. Короленко. Рассказы (один по выбору). Например, «Чудная» и другие.	1
	<b>Время - это испытанье.</b> Стихотворения (одно по выбору). Например: А.С. Кушнер «Времена не выбирают...», В.С. Высоцкий «Оплавляются свечи...», А.А. Вознесенский «Живите не в пространстве, а во времени...» и другие.	1
Раздел 2. Тайны русской души.	<b>Основное содержание</b>	<b>5</b>
	Теоретическое обучение	4
	<b>Русский Гамлет.</b> И.С. Тургенев. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например: «Гамлет Щигровского уезда», «Дневник лишнего человека» и другие.	1
	<b>Не стоит земля без праведника.</b> Н.С. Лесков. Рассказы (один по выбору). Например: «Кадетский монастырь», «Пигмей», «Инженеры-бессребреники» и другие (из цикла «Праведники»).	2
	<b>Любовью всё спасается.</b> Рассказы и повести (два произведения по выбору). Например: Ф.М. Достоевский «Столетняя», «Кроткая» (из «Дневника писателя»), А.П. Чехов «Душечка», «Дуэль», «Верочка» и другие.	1
	Практические занятия:	1
	<b>Практическая работа №1.</b> Работа избранными эпизодами из рассказов(чтение и обсуждение).Сравнение описания чувств героев в рассказах разных авторов. Авторское отношение к герою, его мироощущению.	
Раздел 3. В поисках счастья.	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>
	Теоретическое обучение	5
	<b>Не накази меня подобным счастьем.</b> Повести и романы (одно произведение по Н.Г. Помяловский «Мещанское счастье» (фрагменты), И.Н.	1

		Потапенко «Не герой» (фрагменты) и другие.	
		<b>И безумно, мучительно хочется счастья.</b> С.Я. Надсон. Стихотворения (одно по выбору). Например: «Я вчера ещё рад был отречься от счастья...», «Я долго счастья ждал...», «Любовь - обман, и жизнь - мгновенье...» и другие.	1
		<b>Главное - перевернуть жизнь.</b> А.П. Чехов. Рассказы (один по выбору). Например: «Невеста», «О любви» и другие.	1
		<b>На свете счастье есть.</b> Рассказы и повести (три произведения по выбору). Например: А.Я. Яшин «Первый гонорар», «Угощаю рябиной», Ю.В. Буйда «О реках, деревьях и звёздах», «Свинцовая Анна», Г.И. Полонский «Доживём до понедельника» и другие.	2
		Практические занятия:	1
		<b>Практическая работа №2.</b> Написать эссе на тему: «Что такое счастье?» «Каким я вижу счастливого человека?»	
Раздел 4. Человек в круговороте истории.		<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>
		Теоретическое обучение	7
		<b>На далёкой Гражданской.</b> Стихотворения (три по выбору). Например: М.И. Цветаева «Ох, грибок ты мой, грибочек, белый груздь!..», «Юнкерам, убитым в Нижнем», Н.Н. Асеев «Марш Будённого», «Кумач», М.А. Волошин «Гражданская война» и другие.	1
		<b>Жить вне России.</b> Рассказы (один по выбору). Например: В.В. Набоков «Бритва», И.С. Шмелёв «Russie» (из цикла «Рассказы о России зарубежной»), очерк «Душа Родины» и другие.	2
		<b>Я не участвую в войне - она участвует во мне.</b> А. Платонов. Рассказы (один по выбору). Например: «Взыскание погибших», «Одухотворённые люди» и другие.	1
		<b>Стихотворения (два по выбору).</b> Например: Ю.П. Кузнецов «Возвращение» («Шёл отец, шёл отец невредим...»), «Память» («Снова память тащит санки по двору...»), Ю.Д. Левитанский «Ну что с того, что я там был...», «Послание юным друзьям» («Я, побывавший там, где вы не бывали...») и другие.	1
		<b>Россия - это совесть.</b> И. Грекова. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например: «Скрипка Ротшильда», «Перелом» (фрагменты) и другие.	2
		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> (Подготовка сообщения (презентации) «История моей профессии»)	1
Раздел 5. Загадочная русская душа.		<b>Основное содержание</b>	<b>7</b>
		Теоретическое обучение	7
		<b>Любовь и милосердие.</b> Рассказы и повести (два произведения по выбору). Например: В.В. Вересаев «Марья Петровна», Б.А. Пильняк «Первый день весны», Н.А. Тэффи «Дэзи», К.М. Симонов «Малышка» и другие.	2
		<b>Бывает всё на свете хорошо.</b> А.Г. Битов. Рассказы (один по выбору). Например: «Солнце», «Большой шар», «Автобус», «Пятница, вечер» и другие (из цикла «Аптекарский остров»).	2
		<b>Дорогие мои старики.</b> Б.П. Екимов. Рассказы (один по выбору). Например: «Родня», «Старые люди», «Родительская суббота», «Старый да малый» и другие.	2

	<b>Бессмертно всё.</b> А.А. Тарковский. Стихотворения (два по выбору). Например: «Вот и лето прошло...», «Жизнь, жизнь» («Предчувствиям не верю, и примет...»), «Первые свидания» и другие.	1
Раздел 6. Существует ли формула счастья?	<b>Основное содержание</b>	5
	Теоретическое обучение	4
	<b>И надо спешить жить.</b> Стихотворения (одно по выбору). Например: М.А. Светлов «Гренада», «Каховка», «Моя поэзия», В.В. Маяковский «Домой!» и другие.	1
	<b>В чём заключается счастье?</b> М.М. Зощенко. Рассказы (один по выбору). Например: «Счастье», «Семейное счастье» и другие.	1
	<b>Если б я мог вернуть рассвет!</b> В.О. Богомолов. Рассказы (один по выбору). Например: «Первая любовь», «Сердца моего боль» и другие.	1
	<b>А счастье всюду.</b> Рассказы (два по выбору). Например: В.М. Сотников «Совпадение», В.С. Токарева «Самый счастливый день», «Золотой ключик», Т.Е. Веденская «Сияющие аметисты» и другие.	1
	Самостоятельная работа	1
	<b>Самостоятельная работа №1.</b> Составление литературной викторины (кроссворда) по рассказам М.М. Зощенко.	
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)</b>		<b>1</b>

### Условия реализации программы учебного предмета **КВ.04.02 Родная литературы (русская)**

Для реализации программы предмета имеется в наличии учебный кабинет «Русский язык и литература». Оборудование учебного кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации по реализации ФГОС СОО. Технические средства обучения: компьютер с выходом в сеть Интернет (1шт); мультимедийный проектор; меловая доска.

### 3.4. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик

Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик, содержащие требования к результатам освоения учебной дисциплины, ПМ, объему и содержанию разделов и тем программы, условиям реализации, контролю и оценке результатов освоения программы являются приложениями к ППСЗ по специальности.

#### 3.4.4. Структура и содержание рабочих программ общепрофессионального цикла

##### ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>17</b>
в том числе	30
- теоретическое обучение	

контрольные работы	-
-лабораторные работы	2
-практические занятия	15
Самостоятельная работа	1
Консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,  
санитарии и гигиены**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	ОК 01-07, 09, 10
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	11	
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
<b>Практическое занятие №1</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2		



	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа №1</b> Изучение под микроскопом микроорганизмов	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	<b>6</b>	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №2</b> Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-		
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>19</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	<b>5</b>	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие №3</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>1</b>	

<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	4	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	<b>Практическое занятие №5</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	4	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	<b>Практическое занятие №7</b> Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	6	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие №8</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	-	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	<b>19</b>	
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 01-07, 09, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b>
	<p>Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.</p>		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		<b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	<b>ОК 01-07, 09, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p>		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие №9</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>ОК 01-07,</b>

Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие №10</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
<b>Всего:</b>		<b>50</b>	

## ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	95
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>36</b>
в том числе	
- теоретическое обучение	53
контрольные работы	-
-лабораторные работы	36
-практические занятия	-
Самостоятельная работа	4
Консультации	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов

			<b>формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>1. Предмет и задачи дисциплины.</b>	<b>15</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.</b>		
	<b>3. Энергетическая ценность пищевых продуктов</b>		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	4	
	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	4	
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>1. Классификация продовольственных товаров.</b>		
	<b>2. Качество и безопасность продовольственных товаров.</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>4</b>	
<b>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>19</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>		
	<b>2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</b>	<b>4</b>	
	<b>2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучении нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01-07,

<b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1.Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	<b>6</b>	
	2.Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту		
	3.Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	<b>4</b>		

	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	<b>6</b>	
	2. Органолептическая оценка качества колбас и мясокопченностей Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.		
3. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	<b>6</b>		

	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
	3. Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	<b>4</b>	
	2. Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Всего:</b>		<b>95</b>	

### ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<b>64</b>
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>16</b>
в том числе	
- теоретическое обучение	<b>45</b>
в том числе	
- контрольные работы	-
- лабораторные работы	-
- практические занятия	<b>16</b>
Самостоятельная работа	<b>1</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>2</b>

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	24	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<b>Содержание учебного материала</b>	20	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску		

	готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	
	<b>2.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	
	<b>3.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Раздел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>40</b>	
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>24</b>	
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	<b>2</b>	
	<b>2.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	<b>2</b>	
			ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p>		
	<p>2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		
	<p>3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		
	<p>4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<p><b>4</b></p>	
	<p>1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования</p>	<p><b>2</b></p>	
	<p>2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации</p>		
	<p>2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p>1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		

<b>Всего:</b>	<b>64</b>	
---------------	-----------	--

## ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>8</b>
в том числе	
- теоретическое обучение	25
в том числе	
контрольные работы	-
-лабораторные работы	-
-практические занятия	8
Самостоятельная работа	1
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	5	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. <b>Источники информации</b> Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a> , <a href="http://">http://</a>	1	

	bibliotekar. ru		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	<b>1.</b> Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	12	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>2.</b> Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		
	<b>3.</b> Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» <b>Источники информации</b> <b>1.</b> Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция]. <b>2.</b> Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция) <b>3.</b>	-		
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>1.</b> Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	<b>2</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Практическое занятие 3.</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	<b>2</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> <b>Источники информации</b> Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция]	-	
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>1.</b> Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	6	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>2.</b> Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>3.</b> Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	<b>2</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### ОП. 05 Основы калькуляции и учета

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<b>40</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	16
в том числе	
- теоретическое обучение	<b>21</b>
в том числе	
контрольные работы	-
- лабораторные работы	-
- практические занятия	<b>16</b>
Самостоятельная работа	<b>1</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>2</b>

#### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых

			способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) <b>Источники информации</b> Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)	-	
<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь $\epsilon$ при различных видах обработки сырья	<b>2</b>	
2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	<b>2</b>		

	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	4	
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	4. Составление договоров о материальной ответственности	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" <b>Источники информации</b> 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"	-	
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		



<b>товаров предприятиям и общественного питания</b>	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>6-7.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	<b>5</b>	
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли <b>Источники информации</b> 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей. 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) 3. Правила розничной торговли. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №55.	-	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

## ОП. 06 Охрана труда

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<b>40</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>12</b>
в том числе	
- теоретическое обучение	<b>25</b>
в том числе	
контрольные работы	-
-лабораторные работы	-
-практические занятия (количество -4)	<b>12</b>
Самостоятельная работа	<b>1</b>
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>2</b>

### Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
<b>Раздел 1</b>	<b>Нормативно правовая база охраны труда</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание <b>Тематика практических работ</b> 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	<b>4</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный	<b>4</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	<b>1</b>	
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	<b>4.</b> Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	-	
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>12</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>3</b>	
	<b>1.</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	<b>3</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии</b>	-	

	<p><b>указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда</p>			
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p>	<b>6</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<b>3</b>		
	<p>1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов</p>	<b>3</b>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»</p>	-		
<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	<b>12</b>		
<b>Тема 3.1 Электробезопасность</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>	<b>3</b>	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания</p>	-		
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>ОК 1-7, ОК ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>	
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции			
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами			
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения			
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение			
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>		
1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	<b>4</b>			
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания</p>	-		
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>	
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности			
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования			
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного,			

	подъемно-транспортного и др.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	-	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

## ОП.07 Иностраный(немецкий) язык в профессиональной деятельности

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>69</b>
в том числе	
- теоретическое обучение	-
в том числе	
контрольные работы	-
-лабораторные работы	-
-практические занятия	69
Самостоятельная работа	1
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностраный(немецкий) язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основное содержание</b>			
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки.</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>местоимения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- личные;</li> <li>- притяжательные;</li> <li>- указательные;</li> <li>- относительные;</li> <li>- неопределенные;</li> </ul> <p>— простые нераспространенные и распространенные предложения;</p> <p>порядок слов в простом повествовательном предложении;</p> <p>порядок слов в вопросительном и отрицательном предложении;</p> <p>— неопределенно-личные и безличные предложения;</p> <p>- понятие глагола-связки.</p>	<b>25</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
	— составление тематических кроссвордов;		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– освоение лексического материала;</li> <li>– чтение и перевод текстов и диалогов;</li> <li>- выполнение грамматических упражнений.</li> </ul>		
<b>Тема 2.</b> <b>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала».</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении;</li> <li>- образование множественного числа существительных;</li> <li>- склонение существительных.</li> </ul>	<b>5</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка тематических сообщений;</li> <li>– освоение лексического материала;</li> <li>– чтение и перевод диалогов;</li> <li>– выполнение грамматических упражнений.</li> </ul>		
<b>Тема 3.</b> <b>Составление меню. Названия блюд</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме;</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикль: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</li> <li>- употребление существительных без артикля</li> </ul>	<b>9</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформление вывески и составление меню летнего кафе;</li> <li>– освоение лексического материала;</li> <li>– чтение и перевод текстов и диалогов;</li> <li>- выполнение грамматических упражнений.</li> </ul>		
<b>Тема 4.</b> <b>Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме;</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- имена прилагательные: склонение прилагательных;</li> <li>- степени сравнения прилагательных.</li> </ul>	<b>3</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– освоение лексического материала;</li> <li>– чтение и перевод текстов;</li> <li>- выполнение грамматических упражнений.</li> </ul>		
<b>Тема 5.</b> <b>Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме;</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование и употребление глаголов в Präsens, в Futur I;</li> </ul>	<b>4</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление творческой работы по теме «Сервировка стола»;</li> <li>– освоение лексического материала;</li> <li>- выполнение грамматических упражнений.</li> </ul>		
<b>Тема 6.</b> <b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Освоение лексического материала по теме;</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование и употребление глаголов в Perfekt, в Präteritum, в Plusquamperfekt.</li> </ul>	<b>5</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение лексического материала (слов, клише);</li> </ul>		

	– составление диалога по образцу; - вычленение диалогов из полилога.		ПК 5.1-5.5
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме; Грамматический материал: - страдательный залог (das Passiv ); - образование пассива; - преобразование активной формы в пассивную.	<b>4</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - освоение лексического материала; - чтение и перевод текстов; - выполнение грамматических упражнений.		
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме; Грамматический материал: - наречия наречия в сравнительной и превосходной степенях; - предлоги, разновидности предлогов; - особенности в употреблении предлогов.	<b>5</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала; – чтение и перевод текстов и диалогов; - выполнение грамматических упражнений.		
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме; Грамматический материал: - прямая и косвенная речь; - сослагательное и повелительное наклонение; - причастие I и причастие II в немецком языке, субстантивация причастий.	<b>9</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – освоение лексического материала; – чтение и перевод текстов; – составление диалогов по образцу; – <b>подготовка презентаций по национальным кухням (индивидуально);</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	

### ОП.07 Иностранный(английский) язык в профессиональной деятельности

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<b>72</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>69</b>
в том числе	
- теоретическое обучение	-
в том числе	
контрольные работы	-
-лабораторные работы	-
-практические занятия	<b>69</b>
Самостоятельная работа	<b>1</b>



Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.07 Иностранный(английский) язык в профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основное содержание</b>			
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; понятие глагола-связки	<b>25</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	<b>1</b>	
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	<b>6</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
<b>Тема 3. Составление</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по темам: «Названия	<b>10</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10,

<b>меню. Названия блюдов</b>	блюдов», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление меню ресторана, кафе		
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения	<b>4</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал: – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	<b>5</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	<b>5</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»		
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	<b>4</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every	<b>4</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; составление диалогов		
<b>Тема 9. Кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»	<b>7</b>	ОК 01-05, ОК 09, ОК 10,

народов мира и рецепты приготовлен ия блюд	Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> — подготовить презентации по национальным кухням; — освоение лексического материала по теме; - чтение, перевод текстов		
Дифференци рованный зачет		2	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

## ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	18
в том числе	
- теоретическое обучение	15
в том числе	
контрольные работы	-
-лабораторные работы	-
-практические занятия	18
Самостоятельная работа	1
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

### Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах).</b> <b>Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке</b>	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)		
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Обеспечение безопасности при эпидемии		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
<b>Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	2	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи		
	Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран		
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей		
	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи		
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
<b>Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и		

	<p>поступление на нее в добровольном порядке</p> <p>Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России</p> <p>Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций</p> <p>Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Изучение материальной части, сборка, разборка автомата</p> <p>Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.</p> <p>Построение и отработка движения походным строем</p> <p>Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте</p>	16	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации</p>	1	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

## ОП. 09 Физическая культура

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<b>40</b>
в том числе	
- теоретическое обучение	<b>2</b>
в том числе	
контрольные работы	-
-лабораторные работы	-
-практические занятия	<b>32</b>
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>6</b>

### Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>1.Общекультурное и социальное значение физической культуры . Здоровый образ жизни.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма</p>	<b>2</b>	ОК 01-06, ОК 08-10
<b>2. Общая физическая подготовка</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.</p> <p><b>Практические занятия</b> Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры различной интенсивности</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формируется при разработке программы ОО</p>	<b>6</b>	ОК 01-06, ОК 08-10
<b>3. Лёгкая</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-06,

атлетика	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину. <b>Практические занятия</b> Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, 4 дыхательных качеств и способностей		ОК 08-10
4. Спортивные игры	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Баскетбол</b> Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Волейбол.</b> Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Поддача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Футбол.</b> Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Бадминтон.</b> Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Настольный теннис.</b> Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p> <p><b>Практические занятия</b> Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формируется при разработке программы ОО</p>	4	ОК 01-06, ОК 08-10
5.Атлетическая гимнастика	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Краткие сведения о развитии гимнастики.</p> <p>1 Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя</p> <p>2 Перестроение и повороты в движение</p>	6	ОК 01-06, ОК 08-10

<p><b>(юноши), Аэробика (девушки )</b></p>	<p>3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок Тематика практических занятий Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формируется при разработке программы ОО</p>		
<p><b>6. Лыжная подготов ка</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>	<p><b>6</b></p>	<p>ОК 01-06, ОК 08-10</p>



	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.</li> </ul> <p>3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формируется при разработке программы ОО</p>		
<p><b>7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.</p> <p>2. Формирование профессионально значимых физических качеств.</p> <p>3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.</p> <p>4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</p> <p>5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.</p>	6	ОК 01-06, ОК 08-10
Дифференцированный зачет		6	

## ОП. 10 Организация обслуживания

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной программы	<b>64</b>
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в том числе	
- теоретическое обучение	<b>45</b>
в том числе	
контрольные работы	-
-лабораторные работы	<b>20</b>
-практические занятия	<b>16</b>
Самостоятельная работа	<b>2</b>
Консультации	<b>6</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	<b>6</b>

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП. 10 Организация обслуживания**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Коды компетенций</b>
1	2	3	4
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	<b>Практическое занятие №1</b> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			

	<b>Практическое занятие №2</b> Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	15	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	<b>Лабораторные работы №1-3</b>	6	
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		
Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1-6.3
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	4	
	<b>Практическое занятие №3</b> Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 1-7,

<b>Этапы организации обслуживания</b>	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		9, 10, 11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	<b>Практическое занятие №4</b> Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	13	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Лабораторные работы №4-7</b>	8	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-		
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напиток</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	11	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных		

<b>в</b>	напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	<b>Лабораторные работы №8-9</b>	6	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		
Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4		
Тренинг по отработке приемов расчета с гостями			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-		
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	<b>Практическое занятие №5</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах, на приемах	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале - экспресс, за столом - экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд			

	фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Практическое занятие №6</b> Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
	<b>Всего:</b>	<b>83</b>	

### **3.4.3. Структура и содержание рабочих программ профессионального цикла**

#### **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

##### **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

<b>Код</b>	<b>наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию</p>

	сырья, продуктов
Знать	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

#### 2.4. Количество часов, на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Кол-во часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	296
в том числе:	
На освоение МДК	166
На учебную практику	72
На производственную практику	72
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>9</b>

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практи. подготовки	Объем образовательной программы, час.						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики			амстотелная работа <sup>5</sup>
				Обучение по МДК, час.			Учебная	Производственная	10	
				Всего	в том числе					
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работы)*, часов	8	9							
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10
ПК 1.1.-1.4 ОК0107,09	<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	18	-	-	-	1	



	изделий разнообразного ассортимента								
ПК 1.1.- 1.4 ОК 01- 07, 09,10	<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабриката в из него</b>	<b>134</b>	<b>61</b>	<b>134</b>	61		-	-	2
ПК 1.1- 1.4	Учебная и производственна я практика	<b>180</b>	<b>180</b>				<b>72</b>	<b>72</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>346</b>	<b>79</b>	<b>166</b>	<b>79</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>3</b>

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>32</b>
	<b>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</li> <li>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества</li> </ol>	<b>2</b>

	<p>обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).</p> <p>3.Правила составления заявки на сырье.</p> <p>4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов</p>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №1. Составление заявки на сырье</b>	<b>2</b>
<p><b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие №2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</b>	<b>2</b>
<b>Практическое занятие №3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)</b>	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению</p>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		

полуфабрикаты из них	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>том числе практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	<b>Практическое занятие №5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	<b>10</b>
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие №6</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	<b>Практическое занятие №7</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	<b>Практическое занятие №8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2
	<b>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее		

	<p>анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>108</b>
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>108</b>
<b>Тема</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
<b>2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №9</b> Составление схемы механической обработки картофеля	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №10</b> Составление таблицы по нарезке и использование нарезанного картофеля. Решение ситуационных задач.	<b>2</b>

	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №11</b> Составление схемы обработки овощей	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №12</b> Составление таблицы по нарезке и использование нарезанных овощей	<b>2</b>
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
	<b>Практическое занятие №13</b> Составление схемы обработки рыбы чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой)	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №14</b> Составление таблицы сроки хранения полуфабрикатов	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие №15</b> Произвести расчеты при механической кулинарной обработке рыбы.	<b>1</b>
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>	<b>27</b>
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и	

	полуфабрикатов из нее.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	14
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Обработка нерыбного водного сырья	4
	<b>Практическое занятие №16</b> Составление схемы приготовления рыбной кнельной массы	1
	<b>Практическое занятие №17</b> Составление таблицы сроки хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие №18</b> Составление схемы разделки туш говядины, баранины, свинины. Решение ситуационных задач	2
	<b>Практическое занятие №19</b> Составление сравнительной характеристики по кулинарному назначению частей разделанных туш говядины, баранины, свинины. Решение ситуационных задач	2
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>29</b>
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к	

	качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>11</b>
	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4
	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
	<b>Практическое занятие №20</b> Составление таблицы по нарезки полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Составление сравнительной характеристики. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2
	<b>Практическое занятие №21</b> Составление схемы приготовления котлетной массы.	1
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
	<b>Практическое занятие №22</b> Составление схемы разделки птицы. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>в том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа №8.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4
	<b>Лабораторная работа №9.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4

	<p><b>Практическое занятие №23</b> Составление таблицы по приготовлению полуфабрикатов из филе птицы</p>	2
<p><b>Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю</li> </ol>		72



<p>птицу, дичь, кролика</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика ПМ01</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,</li> </ol>	72

<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	
<b>Всего</b>	<b>358</b>

## **ММ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>наименование общих компетенций</b>
ОК 01	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	способствовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>Код</b>	<b>наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 2	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	существлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	существлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен**:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>Уметь</b>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>

	<p>продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<b>Знать</b>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);          виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;          правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

#### 2.4. Количество часов, на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Кол-во часов
Объем образовательной программы	663
в том числе:	
На освоение МДК.02.01	32
в том числе	
теоретическое обучение	14
практические занятия	16
Самостоятельная работа	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1
На освоение МДК.02.02	187
в том числе	
теоретическое обучение	129
Практические занятия	60
Самостоятельная работа	5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
На производственную практику	252
На учебную практику	180
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.02, ПП.02, экзамена по ПМ.02</b>	<b>12</b>

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа <sup>1</sup>
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
				Обучение по МДК, час.			Практики		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая проект (работа)*								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	16	32	16	-	-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	34	18	24	18		-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	16	4	12	4		-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	34	20	24	20		-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24	6	12	6		-	-	1
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	34	16	20	16		-	-	

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 01-07, 09, 10	<b>Раздел 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	58	14	36	14	-	-	2
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	232				180	252	
	<b>Всего:</b>	<b>663</b>	<b>94</b>	<b>94</b>		<b>180</b>	<b>252</b>	<b>6</b>

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПМ.04

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем в часах</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		<b>32</b>
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>4</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	<b>10</b>
	<b>В том числе практических занятий и</b>	<b>6</b>

	<b>лабораторных работ</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	<b>2</b>
<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	

	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 7.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	
<b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
	8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
	<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>187</b>
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>	<b>34</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение,	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании <b>бульонов, отваров</b>	<b>2</b>



подготовка к реализации бульонов, отваров	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>одержание</b>	14
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании <b>заправочных супов</b>	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	<b>том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6
<b>амостоятельная работа</b>	1	

	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
	<b>Практическое занятие №9.</b> Составление схем приготовления заправочных супов. Решение ситуационных задач.	2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b>содержание</b>	<b>10</b>
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	<b>тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>лабораторная работа № 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>содержание</b>	<b>6</b>
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	<b>тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4

<p><b>Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		-
<p><b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b></p>		<b>16</b>
<p><b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p>	<p><b>одержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании <b>горячих соусов.</b></li> </ol>	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства</li> </ol>	
<p><b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<p><b>одержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам</li> </ol>	10
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</li> </ol>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса <b>красного</b> основного и его производных.</li> </ol>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения <b>соуса белого</b> основного и его производных</li> </ol>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Приготовление, кулинарное назначение,</li> </ol>	

	<p>требования к качеству, условия и сроки хранения <b>соусов грибного, молочного, сметанного</b> и их производных</p> <p>6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов <b>промышленного</b> производства</p> <p>7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</p>	
	<b>тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №9.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	<b>содержание</b> 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения <b>соусов яично-масляных</b> , соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	<b>2</b>
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>содержание</b> 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>2</b>
<b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b>		
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		-
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и</b>		<b>34</b>

<b>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	20
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	14
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	
<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4 2	

	<b>Самостоятельная работа</b>	1
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров <b>из круп и бобовых, макаронных изделий.</b>	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	14
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
<b>В том числе лабораторных занятий</b>	6	
<b>Лабораторное занятие 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4 2	

	<b>Практическое занятие №15.</b> Составление схемы приготовления блюд из круп. Решение задач по расчету количества крупы, воды, соли.	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		-
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из <b>яиц, творога, сыра</b>	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования		

	к качеству, условия и сроки хранения	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №16.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	<b>2</b>
<b>Тема 5.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i>	<b>Содержание</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) <b>блюд из муки</b>	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	<b>14</b>
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>



	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		-
		<b>34</b>
<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>2</b>
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>26</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы	

	<p>определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p>	
	<p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<b>том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>
	<b>лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<b>4</b>
	<b>лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №18.</b> Составление схемы приготовления блюд из рыбы. Решение ситуационных задач.	<b>2</b>
<p><i>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</i></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p>		

7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>58</b>
<b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>одержание</b>	<b>8</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа <b>Практическое занятие №19.</b> Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов.	2
<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>одержание</b>	<b>30</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	

	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторное занятие 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	<b>4</b>
	<b>Лабораторное занятие 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №20</b> Составление схемы приготовления мяса, мясных продуктов. Решение ситуационных задач.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия №21</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>
<b>Тема 7.3.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>одержание</b>	<b>20</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,	

	транспортирования	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8
	<b>Самостоятельная работа</b>	1
	<b>Лабораторное занятие 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
	<b>Практическое занятие №21.</b> Расчет количества продуктов для приготовления блюд из домашней птицы.	2
	<b>Практическое занятие №22.</b> Составление схемы приготовления <b>блюд из домашней птицы.</b> Решение ситуационных задач.	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b>		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	-
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>		
<b>Виды работ:</b>		
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
4.	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	
6.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
7.	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>уборку вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i></b></p> <p><b><i>Виды работ:</i></b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями,</p>	<p><b>252</b></p>

<p>регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Всего</b>	<b>742</b>

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**5.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 5.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.



15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**ММ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента**

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

<b><i>Иметь практический опыт</i></b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b><i>Уметь</i></b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b><i>Знать</i></b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения</p>

	пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--

#### 2.4. Количество часов, на освоение профессионального модуля

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>478</b>
в том числе:	
На освоение МДК	162
На учебную практику	72
На производственную практику	216
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практи. подготовки	Объем образовательной программы, час			Самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Обучение по МДК, час.	
				Всего	В том числе		Учебная
					лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.6 ОК	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	10	32	10	-	-
ПК 3.1, 3.2	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	120	66	105	66	-	-

ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	252		-			72
	<b>Всего:</b>	<b>416</b>	<b>76</b>	<b>178</b>	<b>76</b>	*	<b>72</b>

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		<b>32</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<b>10</b>
	<b>4. Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	<b>Содержание</b> 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила	<b>22</b>

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	безопасной эксплуатации.	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		10
<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		2
<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлебоборезки.		4
<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения		4
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>120</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>120</b>
<p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p> <p>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</p> <p>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	<b>20</b>



	<b>Практическое занятие 1.</b> Решение ситуационных задач. Расчет количества продуктов для приготовления соусов, салатных заправок	4
	<b>5. Самостоятельная работа</b>	1
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	30
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	16
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет количества продуктов	4

	для приготовления салатов	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление схемы приготовления супов-пюре. Решение ситуационных задач.	4
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>	40
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> .	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>
	<b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач: Расчет количества сырья, выхода бутербродов -валованы с икрой на 20 порций, -бутерброды с маслом на 10 порций, -бутерброды со шпротами и лимоном на 10 порций, -канапе с бужениной и свежим огурцом на 20 порций.	4
	<b>Практическое занятие 5.</b> Составление схемы приготовления бутербродов. Решение ситуационных задач.	4
	<b>6. Самостоятельная работа</b>	1
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b>	<b>44</b>
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>30</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и	6

	отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4
	<b>Практическое занятие 7.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4
	<b>Практическое занятие 8.</b> Составление схемы приготовления блюд из рыбы, из мяса, птицы. Решение ситуационных задач.	4
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	3
<b>Учебная практика по ПМ.03</b>		
<b>Виды работ:</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного</li> </ol>	72

<p>использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционирование, фарширование, взбивании, настаивании, запекание, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями,</p>	<p><b>180</b></p>

салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	
1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
<b>Всего</b>	<b>416</b>

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **5.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного



санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

#### **ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

##### *Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля*

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен**:

<b><i>Иметь практический опыт</i></b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b><i>Уметь</i></b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b><i>Знать</i></b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях</p>

	<p>питания;</p> <p>    виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>    ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>    нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>    правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
--	--

#### 2.4. Количество часов, на освоение профессионального модуля

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Кол-во часов</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>354</b>
в том числе:	
На освоение МДК	<b>126</b>
На учебную практику	<b>108</b>
На производственную практику	<b>108</b>
Самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.04, ПП.04, экзамена по ПМ.04</b>	<b>12</b>

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.		Учебная, часов	Производственная, часов		
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>8</b>				<b>1</b>
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>55</b>	<b>55</b>	<b>26</b>				<b>-</b>
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>39</b>	<b>39</b>	<b>18</b>				<b>2</b>
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	2			108	108		
	<b>Всего:</b>	<b>354</b>	<b>126</b>	<b>52</b>	<b>108</b>	<b>108</b>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих		32
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	12
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	20
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8
	<b>Практическое занятие 1-2.</b> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4

	2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	
	<p><b>Практическое занятие 3-4.</b></p> <p>3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков</p>	4
<p><b>Примерная тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>94</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>55</b>
<p><b>Тема 2.1.</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p>	16
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным</p>	

	<p>охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	<b>4</b>
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p>	<b>17</b>

	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</p>	
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p>	
	<p>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<b>4</b>
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>10</b>
	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд</p>	<b>2</b>
	<p><b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p>	<b>4</b>
	<p><b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.</p>	<b>4</b>



	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>- Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>- Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol> </li> </ul> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>  <b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков</b></p>		<b>39</b>
<p><b>Тема 3.1</b>          Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p>	<b>13</b>
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p>	
	<p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных</p>	

	напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	<b>4</b>
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	

	<p>преподавателем).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	
	<p><b>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,</li> </ol>	<b>108</b>

	<p>стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	
--	---	--

	<p>чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
	<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с</li> </ol>	<p><b>108</b></p>

	заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	<b>Всего</b>	<b>426</b>

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины имеются в наличии учебные кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана,

Учебный кондитерский цех,

оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **5.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### ***Печатные издания:***

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

...

#### ***Электронные издания:***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

#### ***Дополнительные источники:***

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.



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

***Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

#### 2.4. Количество часов, на освоение профессионального модуля

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Кол-во часов</b>
---------------------------	---------------------

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	650
в том числе:	
На освоение МДК	278
в том числе самостоятельная работа	7
На учебную практику	144
На производственную практику	216
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.05, ИП.05, экзамена по ПМ.05</b>	

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			все го, часов	в т.ч.	Учебная, часов	Производственная, часов		
Лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	10	-	-	1	
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	40	8	-		1	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	39	39	14	-		1	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	71	71	28	-		2	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	75	75	10	-		2	
ПК 5.1-5.5	<i>Учебная и производственная практика</i>	432			180	252	7	
	<b>Всего:</b>	<b>650</b>	<b>257</b>	<b>70</b>	<b>144</b>	<b>252</b>	<b>7</b>	

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПМ.05

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
---	---	-------------

1	2	3
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>3</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>3</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>1</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <b>Практические занятия:</b> <b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	<b>1</b>     <b>6</b>  <b>4</b>  <b>2</b>
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b> 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для	<b>10</b>

	экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа №1.</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		<b>1</b>
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>4</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного,	

	инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирование поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>4</b>
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>1</b>
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	<b>4</b>
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

Приготовление сахарной мастики и марципана	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	3. <b>Содержание</b>	<b>6</b>
	4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	<b>Лабораторная работа:</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>4</b>
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b>	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Самостоятельная работа №2.</b> Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		<b>1</b>
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		<b>3</b>
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	



<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	8
	<b>1.</b> Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	<b>2.</b> Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	2
	<b>1.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>2.</b> Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>Лабораторные работы:</b>	1
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
<b>Самостоятельная работа № 3.</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		7
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого	<b>Содержание</b>	8
	<b>1.</b> Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из	

теста	<p>овощей и грибов</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
<p><b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p><b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста</p> <p><b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста</p> <p><b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста</p> <p><b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста</p> <p><b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста</p> <p><b>Лабораторная работа № 9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста</p> <p><b>Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>4</b></p>
<p><b>Самостоятельная работа № 4.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>		<p><b>2</b></p>
<p><b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b></p>		<p><b>7</b></p>
<p><b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в</p>	<p><b>2</b></p>

	изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	<b>6</b>
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>5</b>
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты	

	оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	<b>6</b>
<b>Самостоятельная работа № 5.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		<b>2</b>
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического</li> </ol>		<b>1</b>

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных</li> </ol>	2

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>7</b></p>

## Программы учебной и производственной практик

### ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной практики в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования). с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных

стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

В результате освоения программы, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть сформированы ПК, ОК, соответствующие видам деятельности:

**ВД1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,

	условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

**ВД2 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.



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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
<p>Уметь</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
-------	---

**ВДЗ. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
--------------------------------	---

<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд,</p> <p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

**ВД4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
<b>Уметь</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
<b>Знать</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**ВД5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
<b>Уметь</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
<b>Знать</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

**и общих компетенций (ОК)**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

**Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 612 часов.

## . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов							
			1	2	3	4	5	6	
ПК 1.1 – 1.4	<b>ПМ. 01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	36	36					
ПК 2.1 – 2.8	<b>ПМ. 02</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180		36	72	72			
ПК 3.1 – 3.6	<b>ПМ. 03</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72				72			
ПК 4.1 – 4.5	<b>ПМ. 04</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108					108		
ПК 5.1 – 5.5	<b>ПМ. 05</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144							144
	<b>Всего:</b>	576	36	72	72	144	108		144

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с. 2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с		
<b>ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>72</b>
<b>Раздел УП 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>4</b>
Тема 1.1.Организация рабочего места.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Распределение на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>	4
<b>Раздел УП 2. Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>26</b>
Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья для блюд, кулинарных изделий	<p><b>Содержание</b></p> <p>Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p>	4



разнообразного ассортимента	Первичная обработка тыквенных, томатных, салатных, десертных, плодовых овощей и грибов: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение овощей. Фарширование овощей	4
	Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подготовка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.	4
	Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования.	4
	Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	4
	Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	4
	Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	4
<b>Раздел УП 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>		
Тема 1.3 Ведение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, зразы донские. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	Приготовление полуфабрикатов рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, рыба жаренная на решетке. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
Тема 1.4 Ведение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета, тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
<b>Раздел УП 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>		<b>30</b>
Тема 1.5 Ведение	Содержание	

процесса приготовления полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения: приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка, азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной, шашлык по-карски, рагу, шашлык, поджарка, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
Тема 1.6 Ведение процесса приготовления полуфабрикатов из натуральной и рубленой и котлетной массы мяса.	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленые. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
Тема 1.7 Ведение процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски.	4
	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по -столичному, котлеты фаршированные грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
<b>Дифференцированный зачет</b>		4

<b>ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>180</b>
<b>Раздел УП 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>4</b>
<b>Тема 2.1. Организация рабочего места.</b>	<b>Содержание</b>	
	Инструктаж по технике безопасности и санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	4
<b>Раздел УП 2 . Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>		<b>4</b>
<b>Тема 2.2. Ведение процесса приготовления бульонов и отваров</b>	<b>Содержание</b>	
	Приготовление бульонов и отваров. Приготовление бульонов: костного, мясокостного, из птицы, из рыбы. Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.	4
<b>Раздел УП 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</b>		<b>28</b>
<b>Тема 2.3 Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	
	Приготовление заправочных супов: щи, рассольники. Оценка качества готовых блюд.	4
	Приготовление заправочных супов: борщи. Оценка качества готовых блюд.	4
	Приготовление заправочных супов: солянки. Оценка качества готовых блюд.	4
	Приготовление заправочных супов: картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями). Оценка качества готовых блюд.	4

	Приготовление супов молочных (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени). Оценка качества готовых блюд.	4
	Приготовление холодных супов. Оценка качества готовых блюд.	4
	Приготовление национальных супов. Оценка качества готовых блюд.	4
<b>Раздел УП 4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.4</b> Ведение процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	
	Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных. Оценка качества готовых блюд.	4
	Приготовление соусов молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.	4
	Приготовление яично-масляных и холодных соусов. Оценка качества готовых блюд.	4
<b>Раздел УП 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>36</b>
<b>Тема 2.5</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	Приготовление и оформление блюд и гарниров из варёных овощей.	4
	Приготовление и оформление блюд и гарниров из припущенных овощей.	4
	Приготовление и оформление блюд и гарниров из жареных овощей	4
	Приготовление и оформление блюд и гарниров из тушеных овощей	4
	Приготовление и оформление блюд и гарниров из запеченных овощей.	4
	Приготовление и оформление блюд и гарниров из грибов	4
	Приготовление блюд и гарниров из круп	4

	Приготовление блюд и гарниров из бобовых	4
	Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых	4
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	4
<b>Раздел УП 6.</b> приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		<b>12</b>
<b>Тема 2.6</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление горячих блюд из яиц и творога, сыра с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)	4
	Приготовление и оформление мучных блюд из теста для оладий, блинов, пончиков, пиццы	4
	Приготовление и оформление мучных блюд из теста для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков;	4
<b>Раздел УП 7.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		<b>30</b>
<b>Тема 2.7</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов.	4
	Приготовление и оформление блюд из тушеной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов	4
	Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов	4
	Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов	4
	Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы с костным скелетом	4
	Приготовление и оформление блюд нерыбных морепродуктов	4

	Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы	4
	Приготовление и оформление фаршированной рыбы	2
<b>Раздел УП 8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b>		<b>36</b>
<b>Тема 2.8</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление блюд из отварного и тушеного мяса	4
	Приготовление и оформление блюд из жареного мяса	4
	Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса	4
	Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса	4
	Приготовление и оформление блюд из рубленой массы. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление и оформление блюд из котлетной массы. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление и оформление блюд из дичи, кролика разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
<b>Дифференцированный зачет</b>		4

<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>72</b>
---	-----------

<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>4</b>
<b>Тема 3.1</b> Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Содержание</b>	4
	Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
<b>Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b>		<b>4</b>
<b>Тема 3.2</b> Ведение процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	4
	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	
<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</b>		<b>16</b>
<b>Тема 3.3</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из сырых овощей. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из отварных овощей. винегретов. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мясных салатов. Оценка качества готовых изделий.	4

	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации рыбных салатов. Оценка качества готовых изделий.	4
<b>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>28</b>
Тема 3.4 Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из мяса. Оценка качества готовых изделий	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из овощей, грибов. Оценка качества готовых изделий	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из яиц Оценка качества готовых изделий	4
<b>Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>8</b>
Тема 3.5 Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации холодных блюд из	<b>Содержание</b>	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4



рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества готовых изделий.	4
<b>Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b>		<b>12</b>
Тема 3.6 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи. Оценка качества готовых изделий.	4
<b>Дифференцированный зачет</b>		4

<b>Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Объем часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>08</b>

<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</b>		<b>8</b>
<b>Тема 4.1</b> Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Содержание</b>	
	Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	4
	Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	4
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		<b>28</b>
<b>Тема 4.2</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента	4

<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		<b>32</b>
<b>Тема 4.3</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	4
<b>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</b>		<b>28</b>
<b>Тема 4.4</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление морсов, холодных фруктовых напитков. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление морсов, холодных фруктовых напитков. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление компотов. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление компотов. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление кваса из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного	4

	Приготовление кваса из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства, лимонадов, холодных алкогольных напитков, горячих напитков (чай, кофе) для подачи в холодном виде. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление кваса из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства, лимонадов, холодных алкогольных напитков, горячих напитков (чай, кофе) для подачи в холодном виде. Оценка качества готовых изделий.	4
<b>Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</b>		<b>12</b>
<b>Тема 4.5</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление чая, какао, горячего шоколада, горячих алкогольных напитков. Оценка качества готовых изделий.	4
	Приготовление кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины, кофе на песке. Оценка качества готовых изделий.	4
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (180 часов)</b>		
<b>Раздел 1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		
<b>Тема 5.1</b> Организация рабочего места для приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	6
<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
<b>Тема 5.2</b> Ведение процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для	<p><b>Содержание</b></p> <p>Приготовление и подготовка к использованию сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление и подготовка к использованию помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки.</p>	6
	<p>Приготовление и подготовка к использованию желе, цукатов, глазури, посыпок и крошки.</p>	6

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление и подготовка к использованию кремов	6
	Приготовление и подготовка к использованию сахарной мастики и марципана.	6
	Приготовление карамели и карамельного сиропа.	6
	Приготовление украшений из шоколада, темперирование, способы украшения	6
	Приготовление шоколадных конфет	6
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема 5.3</b> Ведение процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание	
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из безопасного теста разнообразного ассортимента.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из опарного теста разнообразного ассортимента.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента вручную и с использованием механического оборудования .	6
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		
<b>Тема 5.4</b> Ведение процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6

	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6
<b>Раздел 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		
<b>Тема 5.5</b> Ведение процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Содержание	
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заварных, воздушных и миндальных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции	24
	Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации песочных тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации слоеных тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции	6

<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>итого</b>		<b>180</b>



## **Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

Интернет-источники:

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа производственной практики в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования). с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности

### **Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики**

Цель производственной практики- комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Задачи практики:

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

Производственная практика осуществляется рассредоточено в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания Алтайского края.

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ПК, ОК, соответствующие видам деятельности:

### **ВД1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы,
-------------------------	---

	дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

## **ВД2 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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

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

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

- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
-------	---

**ВДЗ. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

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

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

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

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

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

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

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
--------------------------------	---

<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд,</p> <p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

**ВД4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
<b>Уметь</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
<b>Знать</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

#### **ВД5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
<b>Уметь</b>	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
<b>Знать</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

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

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

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



- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего 1008 часов.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам						
			2	4	5	6			
ПК 1.1 – 1.4	<b>ППМ. 01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>72</b>	<b>72</b>						
ПК 2.1 – 2.8	<b>ППМ. 02</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>252</b>		<b>252</b>					
ПК 3.1 – 3.6	<b>ПМ. 03</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>180</b>				<b>180</b>			
ПК 4.1 – 4.5	<b>ПМ. 04</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>108</b>					<b>108</b>		
ПК 5.1 – 5.5	<b>ПМ. 05</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>216</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>828</b>		<b>108</b>		<b>252</b>		<b>396</b>	

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>72</b>
<b>Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>	<b>Содержание</b>	40
	Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов и нормативными документами	6
	Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценить организационным способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Провести первичную обработку клубнеплодов, корнеплодов, тыквенных, томатных, салатных, десертных, плодовых овощей и грибов: подготовить к очистке, очистить, нарезать, определить процент отходов, хранение. Подготовить овощи к фаршированию. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.	10

	<p>организовать рабочее место для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценить органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Провести первичную кулинарную обработку чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подготовка рыбы к использованию: потрошение рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>	12
	<p>Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Оценить органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Провести первичную кулинарную разделку и обвалку говяжьей, бараньей и свиной туш, домашней птицы, дичи, кролика. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>	14
<p><b>Тема 1.2. Ведение процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	26

	приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета, тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения.	12
<b>Тема 1.3. Ведение процесса</b>	<b>Содержание</b>	26
<b>приготовления полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины профессионального модуля (ПМ)</b>	приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной, шашлык по-карски, рагу, шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.	14
<b>1</b>	приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы мяса: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.	12 3
	приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные. Требование к качеству. Сроки хранения.	
<b>Тема 1.4. Ведение процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</b>	приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по -столичному, котлеты фаршированные грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.	10
<b>Дифференцированный зачет</b>		6

<b>ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>252</b>
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности и санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	12
<b>Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> Ведение процесса приготовления бульонов и отваров Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы. Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.	12
<b>Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</b>		<b>42</b>
<b>Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов</b>	<b>Содержание</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации щей, рассольников. Оценка качества готовых блюд.	6

<b>разнообразного ассортимента</b>	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации борщей. Оценка качества готовых блюд.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации солянки. Оценка качества готовых блюд.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Оценка качества готовых блюд.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов молочных (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени). Оценка качества готовых блюд.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных супов. Оценка качества готовых блюд.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации национальных супов. Оценка качества готовых блюд.	6
<b>Раздел 4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>		<b>24</b>
<b>Тема 2.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	
	Ведение процесса, непродолжительного хранения горячих соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных. Оценка качества готовых блюд	6
	Ведение процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.	12
	Ведение процесса приготовления, непродолжительного хранения соусов яично-масляных и холодных. Оценка качества готовых блюд.	6

<b>Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>42</b>
<b>Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</b>	<b>Содержание</b>	
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из жареных овощей	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из тушеных овощей	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из запеченных овощей.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из грибов	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	6
<b>Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</b>	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц и творога, сыра с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)	6



закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента мучных блюд из теста для оладий, блинов, пончиков, пиццы.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента мучных блюд из теста для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков	6
<b>Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>		<b>36</b>
<b>Тема 2.7.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b>	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд из тушеной рыбы с костным скелетом, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из запеченной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из жареной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбной котлетной массы	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации фаршированной рыбы	6
	<b>Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b>	
Тема 2.8 .	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из отварного и тушеного мяса. Оценка качества готовых изделий.	6

Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из жареного мяса. Оценка качества готовых изделий.	12
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из запеченного мяса. Оценка качества готовых изделий.	12
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рубленой массы. Оценка качества готовых изделий.	12
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из котлетной массы. Оценка качества готовых изделий.	12
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	6
	Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из дичи, кролика разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	6
<b>Дифференцированный зачет</b>		6

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ. 03</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>180</b>
<b>Тема 3.1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Содержание</b>  Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>8</b>  8
<b>Тема 3.2.</b> Ведение процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>  Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	<b>8</b>  8
<b>Тема 3.3.</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из сырых овощей. Оценка качества готовых изделий. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из отварных овощей. Оценка качества готовых изделий. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации винегретов. Оценка качества готовых изделий. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мясных салатов. Оценка качества готовых изделий.	<b>72</b>  18 18 12 12

	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации рыбных салатов. Оценка качества готовых изделий.	12
	<b>Содержание</b>	<b>70</b>
<b>Тема 3.4.</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	12
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	12
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из мяса. Оценка качества готовых изделий.	18
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	14
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из овощей, яиц, грибов. Оценка качества готовых изделий.	14
	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
<b>Тема 3.5.</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	12
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	12
	<b>Содержание</b>	<b>34</b>
<b>Тема 3.6.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса. Оценка качества готовых изделий.	14
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи. Оценка качества готовых изделий.	14

Дифференцированный зачет		6
--------------------------	--	---

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>108</b>
<b>Тема 4.1</b> Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Содержание</b>	12
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
<b>Тема 4.2</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий.	18
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента	18
<b>Тема 4.3</b> Ведение	<b>Содержание</b>	

процесса приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	18
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.	18
<b>Тема 4.4</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление морсов, холодных фруктовых напитков. Оценка качества готовых изделий.	18
	Приготовление компотов. Оценка качества готовых изделий.	18
	Приготовление кваса из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства, лимонадов, холодных алкогольных напитков, горячих напитков (чай, кофе) для подачи в холодном виде. Оценка качества готовых изделий.	18
<b>Тема 4.5</b> Ведение процесса приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление чая, какао, горячего шоколада, горячих алкогольных напитков. Оценка качества готовых изделий.	18
	Приготовление кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины, кофе на песке. Оценка качества готовых изделий.	18
<b>Дифференцированный зачет</b>		6

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>216</b>
<b>Тема 5.1</b> Организация рабочего места для приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> Организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
<b>Тема 5.2</b> Ведение процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Приготовление и подготовка к использованию сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление и подготовка к использованию помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки. Приготовление и подготовка к использованию желе, цукатов, глазури, посыпок и крошки. Приготовление и подготовка к использованию кремов Приготовление и подготовка к использованию сахарной мастики.	 12 6 6 6

	Приготовление и подготовка к использованию марципана.	6
	Приготовление карамели и карамельного сиропа.	6
	Приготовление украшений из шоколада, темперирование, способы украшения.	6
	Приготовление шоколадных конфет	12
<b>Тема 5.3</b> Ведение процесса	<b>Содержание</b>	
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из безопарного теста разнообразного ассортимента	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из опарного теста разнообразного ассортимента	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования разнообразного ассортимента	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента и с использованием технологического оборудования	12
<b>Тема 5.4</b> Ведение процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	12



	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.	6
<b>Тема 5.5</b>	<b>Содержание</b>	
Ведение процесса изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации песочных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоёных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заварных, воздушных и миндальных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	30
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации песочных тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоёных тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации миндальных тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
--	----

## **Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

Интернет-источники:

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

- <http://www.pitportal.ru/>

- <http://www.creative-chef.ru/>

- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

## **3.2. Государственная итоговая аттестация**

### 1.2.1. Структура процедур государственной итоговой аттестации (ГИА)

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ч.4 ст.59) государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация проводится Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ). Комплект оценочной документации демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Агенством Ворлдскиллс.

В состав государственного экзамена профессии 43.01.09 Повар, кондитер включены следующие профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Перечень знаний, умений, навыков определяется в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело». Задание для демонстрационного задания, как правило, проектируется в виде набора модулей, связанных с решением отдельных профессиональных задач.

### 1.2.2. Порядок организации ГИА

Проведение государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с правилами организации и проведения ГИА, утвержденными Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - Порядок) Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022)

"Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

ГИА завершает освоение обучающимися имеющей государственную аккредитацию программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья определены Порядком.

целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями, формируемой в соответствии с Порядком.

### **Государственная итоговая аттестация**

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой Лицеом.

ГИА проходит в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

### **3.3 Программа развития универсальных учебных действий**

Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД) сформирована в соответствии с ФОП СОО

#### **Целевой раздел.**

Программа развития УУД направлена на повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий; формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Программа формирования УУД призвана обеспечить:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и

самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;
- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах и других), возможность получения практико-ориентированного результата;
- формирование и развитие компетенций обучающихся в области использования ИКТ, включая владение ИКТ, поиском, анализом и передачей информации, презентацией выполненных работ, основами информационной безопасности, умением безопасного использования ИКТ;
- формирование знаний и навыков в области финансовой грамотности и устойчивого развития общества;
- возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;
- подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

#### **Содержательный раздел.**

Программа формирования УУД у обучающихся содержит:

- описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов;
- описание особенностей реализации основных направлений и форм;
- учебно-исследовательской и проектной деятельности.

#### **Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов**

##### **Русский язык и литература.**

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых фактов и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств;

выявлять закономерности и противоречия в языковых фактах, данных в наблюдении (например, традиционный принцип русской орфографии и правописание чередующихся гласных и другие); при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса; анализировать изменения (например, в лексическом составе русского языка) и находить закономерности; формулировать и использовать определения понятий;

толковать лексическое значение слова путём установления родовых и видовых смысловых компонентов, отражающих основные родо-видовые признаки реалии;

выражать отношения, зависимости, правила, закономерности с помощью схем (например, схем сложного предложения с разными видами связи); графических моделей (например, при объяснении правописания гласных в корне слова, правописании «н» и «нн» в словах различных частей речи) и другие;

разрабатывать план решения языковой и речевой задачи с учётом анализа имеющихся данных, представленных в виде текста, таблицы, графики и другие;

оценивать соответствие результатов деятельности её целям; различать верные и неверные суждения, устанавливать противоречия в суждениях и корректировать текст;

развивать критическое мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта;

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать основания для сравнения литературных героев,

художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко- литературного процесса.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

формулировать вопросы исследовательского характера (например, о лексической сочетаемости слов, об особенности употребления стилистически окрашенной лексики и другие);

выдвигать гипотезы (например, о целях использования изобразительно-выразительных средств языка, о причинах изменений в лексическом составе русского языка, стилистических изменений и другие), обосновывать, аргументировать суждения;

анализировать результаты, полученные в ходе решения языковой и речевой задачи, критически оценивать их достоверность;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей (например, при подборе примеров о роли русского языка как государственного языка Российской Федерации, средства межнационального общения, национального языка русского народа, одного из мировых языков и другие);

уметь переносить знания в практическую область, освоенные средства и способы действия в собственную речевую практику (например, применять знания о нормах произношения и правописания, лексических, морфологических и других нормах); уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, проявлять устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур;

владеть научным типом мышления, научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения; определять и учитывать

историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; оценивать достоверность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирать оптимальную форму её представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие);

владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

владеть различными видами монолога и диалога, формулировать в устной и письменной форме суждения на социально-культурные, нравственно-этические, бытовые, учебные темы в соответствии с темой, целью, сферой и ситуацией общения; правильно, логично, аргументированно излагать свою точку зрения по поставленной проблеме;

пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; корректно выражать своё отношение к суждениям собеседников, проявлять уважительное отношение к оппоненту и в корректной форме формулировать свои возражения, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свою точку зрения; самостоятельно выбирать формат публичного выступления и составлять устные и письменные тексты с учётом цели и особенностей аудитории;

осуществлять совместную деятельность, включая взаимодействие с людьми иной культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе гуманистических ценностей, взаимопонимания между людьми разных культур;

принимать цели совместной деятельности, организовывать, координировать действия по их достижению;

оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат;

уметь обобщать мнения нескольких людей и выражать это обобщение в устной и письменной форме;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным;

участвовать в дискуссии на литературные темы, в коллективном диалоге, разрабатывать индивидуальный и (или) коллективный учебный проект.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно составлять план действий при анализе и создании текста, вносить необходимые коррективы;

оценивать приобретённый опыт, в том числе речевой; анализировать и оценивать собственную работу: меру самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и другие;



осуществлять речевую рефлекссию (выявлять коммуникативные неудачи и их причины, уметь предупреждать их), давать оценку приобретённому речевому опыту и корректировать собственную речь с учётом целей и условий общения;

давать оценку новым ситуациям, в том числе изображённым в художественной литературе; оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний;

осознавать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры;

выявлять взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях.

### Иностранный язык.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические и исследовательские действия:

анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков;

распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их;

выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкции и их функций);

сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке;

различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение; анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях;

проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений;

формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения за языковыми явлениями;

представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности;

проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием);

полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода);

фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов);

оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения;

развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств изучаемого иностранного языка;

выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей;

осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации);

выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений);

публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории;

осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды;

выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи);

корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации;

осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения.

#### Математика и информатика.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий;

устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие; условные;

делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;

проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры; обосновывать собственные суждения и выводы;

выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев).

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, использовать различные методы;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах;

оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически;

выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

анализировать информацию, структурировать ее с помощью таблиц и схем, обобщать, моделировать математически: делать чертежи и краткие записи по условию задачи, отображать графически, записывать с помощью формул;

формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки;

проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского

характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы;

создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных;

использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать соответствие модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах;

в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения; сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога; в корректной форме формулировать разногласия и возражения;

представлять логику решения задачи, доказательства утверждения, результаты и ход эксперимента, исследования, проекта в устной и письменной форме, подкрепляя пояснениями, обоснованиями в вербальном и графическом виде; самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории;

участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, «мозговые штурмы» и другие), используя преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач; планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы; обобщать мнения нескольких людей;

выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды; оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов; владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;

предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок;

оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки, приобретенный опыт; объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности.

#### Естественнонаучные предметы.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических, химических, биологических явлениях, например, анализировать физические процессы и явления с использованием физических законов и теорий, например, закона сохранения механической энергии, закона сохранения импульса, газовых законов, закона Кулона, молекулярно-кинетической теории строения вещества, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ, относящихся к одному классу химических соединений;

определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчёта, абсолютно упругая

деформация, моделей газа, жидкости и твёрдого (кристаллического) тела, идеального газа;

выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

применять используемые в химии символические (знаковые) модели, уметь преобразовывать модельные представления при решении учебных познавательных и практических задач, применять модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций;

выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, анализировать и оценивать последствия использования тепловых двигателей и теплового загрязнения окружающей среды с позиций экологической безопасности; влияния радиоактивности на живые организмы безопасности; представлений о рациональном природопользовании (в процессе подготовки сообщений, выполнения групповых проектов);

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как: ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

проводить эксперименты и исследования, например, действия постоянного магнита на рамку с током; явления электромагнитной индукции, зависимости периода малых колебаний математического маятника от параметров колебательной системы;

проводить исследования зависимостей между физическими величинами, например: зависимости периода обращения конического маятника от его параметров; зависимости силы упругости от деформации для пружины и резинового образца; исследование остывания вещества; исследование зависимости полезной мощности источника тока от силы тока;

проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полёта и начальной скоростью тела; о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы; проверка законов для изопроцессов в газе (на углубленном уровне);

формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, например, описывать изученные физические явления и процессы с использованием физических величин, например: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности, например, распознавать физические явления в опытах и окружающей жизни, например: отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света (на базовом уровне);

уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера; решать расчётные задачи с неявно заданной физической моделью,

требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественно-научного цикла;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, например, решать качественные задачи с опорой на изученные физические законы, закономерности и физические явления (на базовом уровне);

проводить исследования условий равновесия твёрдого тела, имеющего ось вращения; конструирование кронштейнов и расчёт сил упругости; изучение устойчивости твёрдого тела, имеющего площадь опоры.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественнонаучных знаний, открытиях в современной науке;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, использовать информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления информации при подготовке сообщений о применении законов физики, химии в технике и технологиях;

использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественнонаучного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения;

при обсуждении физических, химических, биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественнонаучной картине мира;

работать в группе при выполнении проектных работ; при планировании, проведении и интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; при обсуждении вопросов межпредметного характера (например, по темам «Движение в природе», «Теплообмен в живой природе», «Электромагнитные явления в природе», «Световые явления в природе»).

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики, химии, биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;

самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач по физике и химии, план выполнения практической или исследовательской работы с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение в групповой работе над учебным проектом или исследованием в области физики, химии, биологии; давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчётных задач;

принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач.

#### Общественно-научные предметы.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

характеризовать, опираясь на социально-гуманитарные знания, российские духовно-нравственные ценности, раскрывать их взаимосвязь, историческую обусловленность, актуальность в современных условиях;

самостоятельно формулировать социальные проблемы, рассматривать их всесторонне на основе знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов;

устанавливать существенные признаки или основания для классификации и типологизации социальных явлений прошлого и современности; группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку, например, по хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям, проводить классификацию стран по особенностям географического положения, формам правления и типам государственного устройства;

выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества, например, мышления и деятельности, экономической деятельности и проблем устойчивого развития, макроэкономических показателей и качества жизни, изменениями содержания парниковых газов в атмосфере и наблюдаемыми климатическими изменениями;

оценивать полученные социально-гуманитарные знания, социальные явления и события, их роль и последствия, например, значение географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем, прогнозы развития человечества, значение импортозамещения для экономики нашей страны;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, связанные с попытками фальсификации исторических фактов, отражающих важнейшие события истории России.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности для формулирования и обоснования собственной точки зрения (версии, оценки) с использованием фактического материала, в том числе используя источники социальной информации разных типов; представлять ее результаты в виде завершённых проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты для описания (реконструкции) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории;

формулировать аргументы для подтверждения/опровержения собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всемирной истории и сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию;

актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; самостоятельно составлять алгоритм решения географических задач и выбирать способ их решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных

возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений при выполнении практических работ;

проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод; владеть элементами научной методологии социального познания.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов и различать в ней события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории, обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран;

извлекать социальную информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, осуществлять анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

оценивать достоверность информации на основе различения видов письменных исторических источников по истории России и всемирной истории, выявления позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

владеть различными способами общения и взаимодействия с учетом понимания особенностей политического, социально-экономического и историко культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом возможностей каждого члена коллектива при участии в диалогическом и полилогическом общении по вопросам развития общества в прошлом и сегодня;

ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи с использованием исторических примеров эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России;



принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, используя социально-гуманитарные знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.

**Особенности реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках урочной и внеурочной деятельности.**

ФГОС СОО определяет индивидуальный проект как особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получают представление:

- о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;

- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;

- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках; -об истории науки; -о новейших разработках в области науки и технологий;

- о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);

- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.);

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;

- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебнопознавательных задач;

- использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебнопознавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;

- использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;

- использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе;

-восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;

-отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;

-оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;

-находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

-вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

-самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;

-адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;

-адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);

-адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность, призванную обеспечивать формирование у них опыта применения УУД в жизненных ситуациях, навыков учебного сотрудничества и социального взаимодействия со сверстниками, взрослыми, на уровне среднего общего образования, имеет свои особенности.

Исследование и проект выполняют в значительной степени функции инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры. Обучающиеся самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и другое. Используются элементы математического моделирования и анализа как инструмент интерпретации результатов исследования. Проблематика и методология индивидуального проекта должны быть ориентированы на интеграцию знаний и использование методов двух и более учебных предметов одной или нескольких предметных областей.

Приоритетными направлениями проектной и исследовательской деятельности являются: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерное; информационное. Результатами учебного исследования могут быть научный доклад, реферат, макет, опытный образец, разработка, информационный продукт, а также образовательное событие, социальное мероприятие (акция).

Результаты работы оцениваются по определенным критериям. Для учебного исследования главное заключается в актуальности избранной проблемы, полноте, последовательности, обоснованности решения поставленных задач. Для учебного проекта важно, в какой мере практически значим полученный результат, насколько эффективно техническое устройство, программный продукт, инженерная конструкция и другие.

Организация педагогического сопровождения индивидуального проекта осуществляется с учетом специфики профиля обучения, а также образовательных интересов обучающихся. При этом соблюдается общий алгоритм педагогического сопровождения индивидуального проекта, включающий вычленение проблемы и формулирование темы проекта, постановку целей и задач, сбор информации/исследование, разработку образца, подготовку и защиту проекта, анализ результатов выполнения проекта, оценку качества выполнения.

Презентация результатов проектной работы проводится на внутрилицейной конференции. Где обучающиеся должны:

- представить результаты своей работы в форме письменных отчетных материалов, готового проектного продукта, устного выступления и электронной презентации;

- публично обсудить результаты деятельности с обучающимися, педагогами, родителями, специалистами-экспертами, организациями-партнерами;

- получить квалифицированную оценку результатов своей деятельности от членов педагогического коллектива и независимого экспертного сообщества (представители вузов, научных организаций и других).

Регламент проведения защиты проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности доводятся до сведения обучающихся заранее. Оценке подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотношенные с сохранением исходного замысла проекта. Для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую входят педагоги и представители администрации Лицея.

### **Организационный раздел.**

В лицее созданным условия для реализации программы формирования УУД должны обеспечить совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся:

- укомплектованность образовательной организации педагогическими, руководящими и иными работниками;

- соответствующий уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся;

- педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД;

- педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;

- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;

- педагоги владеют методиками формирующего оценивания; педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования: каждые три года педагоги проходят повышение квалификации, каждые 5 лет – аттестацию на соответствие занимаемой должности или на присвоение квалификационной категории.

Для реализации программы УУД педагогические работники осуществляют образовательную деятельность по учебному предмету, дисциплине в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД, организуют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности, применяют методики формирующего оценивания.

Для формирования УУД в открытом образовательном пространстве в лицее обеспечено:

-сетевое взаимодействие лицея с другими организациями общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;

-привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных культур;

-обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования;

-обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;

-обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах

### **3.4 Рабочая программа воспитания**

#### **Пояснительная записка**

Рабочая программа воспитания КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учётом Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и Плана мероприятий по ее реализации в 2021–2025 гг., № 996-р и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);
- приказом Минпросвещения Российской Федерации № 712 от 11 декабря 2020 г. «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 18 июля 2022 года № АБ-1951/06 «Об актуализации примерной рабочей программы воспитания», в соответствии с примерной программой воспитания, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 23.06.2022г. № 3/22).

Программа является методическим документом, определяющим комплекс основных характеристик воспитательной работы, осуществляемой в школе,

разрабатывается с учетом государственной политики в области образования и воспитания.

Программа основывается на единстве и преемственности образовательного процесса на уровнях начального общего, основного общего, среднего общего образования, соотносится с примерными рабочими программами воспитания для организаций, реализующих образовательные программы дошкольного, школьного, среднего профессионального образования.

Программа предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности с целью достижения обучающимися личностных результатов образования, определенных ФГОС;

Разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления лицеем (в том числе студенческих Советов), родительских комитетов.

Реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой совместно с семьей и другими участниками образовательных отношений, социальными институтами воспитания.

Предусматривает приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, включая культурные ценности своей этнической группы, правилам и нормам поведения в российском обществе.

Предусматривает историческое просвещение, формирование российской культурной и гражданской идентичности обучающихся.

В соответствии с ФГОС личностные результаты освоения программ среднего профессионального образования должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на её основе в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

**гражданского, патриотического, духовно-нравственного, эстетического, физического, трудового, экологического, познавательного воспитания.**

Программа включает три раздела: целевой, содержательный, организационный.

При разработке или обновлении рабочей программы воспитания ее содержание, за исключением целевого раздела, может изменяться в соответствии с особенностями образовательной организации: организационно-правовой формой, контингентом обучающихся и их родителей (законных представителей), направленностью образовательной программы, в том числе предусматривающей углубленное изучение отдельных учебных предметов, учитывающей этнокультурные интересы, особые образовательные потребности обучающихся.

#### **Раздел I. Целевой.**

Содержание воспитания обучающихся в образовательной организации определяется содержанием российских базовых (гражданских, национальных) норм и ценностей, которые закреплены в Конституции Российской Федерации. Эти ценности и нормы определяют инвариантное содержание воспитания обучающихся. Вариативный компонент содержания воспитания обучающихся включает духовно-нравственные ценности культуры, традиционных религий народов России.

Воспитательная деятельность в общеобразовательной организации планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания детей является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические и другие работники лицея, обучающиеся, их родители (законные представители), представители иных организаций в соответствии с законодательством Российской Федерации, локальными актами лицея. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей перед всеми другими лицами. Нормативные ценностно-целевые основы воспитания обучающихся в лицее определяются содержанием российских гражданских (базовых, общенациональных) норм и ценностей, основные из которых закреплены в Конституции Российской Федерации.

С учетом мировоззренческого, этнического, религиозного многообразия российского общества ценностно-целевые основы воспитания обучающихся включают духовно-нравственные ценности культуры народов России, традиционных религий народов России в качестве вариативного компонента содержания воспитания, реализуемого на добровольной основе, в соответствии с мировоззренческими и культурными особенностями и потребностями родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательная деятельность в лицее реализуется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, зафиксированными в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания детей является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

### **1.1. Цели и задачи воспитания обучающихся**

Современный российский общенациональный воспитательный идеал – высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее страны, укорененный в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации. В соответствии с этим идеалом и нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования, **Целью воспитания является:** развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;

формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

**Задачами воспитания являются:**

- усвоение обучающимися знаний, норм, духовно-нравственных ценностей, традиций, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие позитивных личностных отношений к этим нормам, ценностям, традициям (их освоение, принятие);
- приобретение соответствующего этим нормам, ценностям, традициям социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных

отношений, применения полученных знаний и сформированных отношений на практике (опыта нравственных поступков, социально значимых дел).

- достижение личностных результатов освоения общеобразовательных программ в соответствии с ФГОС.

### **1.2. Личностные результаты освоения обучающимися образовательных программ включают:**

- осознание российской гражданской идентичности;
- сформированность ценностей самостоятельности и инициативы;
- готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
- наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;
- сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Личностные результаты достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. Воспитательная деятельность в образовательной организации планируется и осуществляется на основе аксиологического, антропологического, культурно-исторического, системно-деятельностного, личностно-ориентированного подходов и с учетом принципов воспитания: гуманистической направленности воспитания, совместной деятельности детей и взрослых, следования нравственному примеру, безопасной жизнедеятельности, инклюзивности, возрастосообразности.

### **1.3. Направления воспитания**

Программа реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности лицея в соответствии с ФГОС по направлениям воспитания:

- **гражданское воспитание**, формирование российской гражданской идентичности, принадлежности к общности граждан Российской Федерации, к народу России как источнику власти в российском государстве и субъекту тысячелетней Российской государственности, изучение и уважение прав, свобод и обязанностей гражданина Российской Федерации; (ведется совместная работа с территориальной избирательной комиссией)

- **патриотическое воспитание** – воспитание любви к родному краю, Родине, своему народу, уважения к другим народам России, формирование общероссийской культурной идентичности (проведение общешкольных ключевых дел к Дню защитников Отечества, Дням воинской славы, Дню Победы, Дню освобождения от немецко – фашистских захватчиков и другие);

- **духовно-нравственное воспитание** обучающихся на основе духовно-нравственной культуры народов России, традиционных религий народов России, формирование традиционных российских семейных ценностей; воспитание честности, доброты, милосердия, сопереживания, справедливости, коллективизма, дружелюбия и взаимопомощи, уважения к старшим, к памяти предков, их вере и

культурным традициям (совместная работа с православным храмом Архангела Михаила, Районным музеем, организуется помощь детям войны и ветеранам педагогического труда, бойцам РФ специальной операции на Украине);

- **эстетическое воспитание:** формирование эстетической культуры на основе российских традиционных духовных ценностей, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства (посещение музеев и театров региона, экскурсионные поездки по городам России);

- **физическое воспитание:** развитие физических способностей с учётом возможностей и состояния здоровья, формирование культуры здорового образа жизни, эмоционального благополучия, личной и общественной безопасности, навыков безопасного поведения в природной и социальной среде, чрезвычайных ситуациях (работа Студенческого спортивного клуба, участие в районных и краевых спортивных соревнованиях);

- **трудовое воспитание:** воспитание уважения к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей), ориентации на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе, на достижение выдающихся результатов в труде, профессиональной деятельности (организация дежурств в лицее, в учебных кабинетах, озеленение клумб и проведение субботников на территории лицея);

- **экологическое воспитание:** формирование экологической культуры, ответственного, бережного отношения к природе, окружающей среде на основе российских традиционных духовных ценностей, навыков охраны и защиты окружающей среды (участие в экологических акциях «Чистый берег, Чистый лес, Парк Победы», и др.);

- **познавательное направление воспитания:** стремление к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и потребностей (участие в научно-практических конференциях он-лайн и оф-лайн, Рождественских чтениях, конкурсе чтецов, конкурсах и фестивалях науки и творчества).

#### 1.4. Целевые ориентиры результатов воспитания студентов

№	Название направления	Задачи направления	Перечень основных мероприятий по реализации направления	Целевой ориентир
1	Гражданское воспитание	Формирование активной гражданской позиции, гражданской ответственности, патриотизма, чувства гордости за достижения своей страны, края, готовности к защите интересов Отечества; развитие у обучающихся способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях	Волонтерская практика. Работа дискуссионного и правового клубов. Информационно-профилактические встречи со специалистами органов профилактики. Проведение комплекса мероприятий направленных на профилактику терроризма и экстремизма (тематические круглые столы, классные часы, студенческие профилактические акции, конкурсы и др.)	Воспитание будущих специалистов, умеющих осознанно выражать свою Российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе, способных к самореализации в профессии и обществе;



				Формирование активной гражданской позиции, привлечение обучающихся к участию в общественной жизни лица, района, региона; Формирование у обучающихся правовой культуры, представлений об основных правах и обязанностях, о принципах демократии, об уважении к правам человека и свободе личности.
2	Патриотическое воспитание	Формирование патриотического сознания, чувства гордости достижения своей страны, области верности своему Отечеству	Проведение мероприятий, посвященных Дням Славы России. Организация встреч с ветеранами ВОВ и участниками боевых действий, военнослужащих СВО с молодежью. Книжные выставки, посвященные памятным датам. Проведение мероприятий, посвященных Дням освобождения г. Ленинграда от фашистских захватчиков, Дню Победы, участие в акциях «Бессмертный полк», Георгиевская ленточка.	Воспитание готовности и стремление студентов к выполнению своего гражданского и патриотического долга, умение и желание сочетать общие и личные интересы; Формирование у студентов умения выражать свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
3	Духовно-нравственное воспитание	Развитие у обучающихся нравственных чувств; Формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра; Развитие сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; Воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации; Содействие формированию у обучающихся позитивных жизненных ориентиров и планов;	Реализация дополнительных общеразвивающих программ художественной и социально-педагогической направленности. Организация и проведение тематических и праздничных мероприятий. Видеолекторий (документальные/художественные) фильмы духовно-нравственной тематики в рамках классных часов с последующим обсуждением в студенческих группах	Воспитание выпускников лица, умение проявлять приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Сохранение и приумножение историко-культурных традиций лица; воспитание толерантной личности.

		Оказание помощи обучающимся в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях.		
4	Художественно-эстетическое воспитание	Развитие способности видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни; Получение опыта эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру; Представление об искусстве народов России; Опыт самореализации в различных видах творческой деятельности, умение выражать себя в доступных видах творчества.	Организация и проведение культурно-массовых мероприятий: концертов, конкурсов, фестивалей. Участие в творческих районных, краевых, Всероссийских и Международных мероприятиях художественно-эстетической направленности	Создание условий для проявления и развития индивидуальных творческих способностей обучающихся, повышение их общекультурного уровня.
5	Физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия	Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры Формирование у обучающихся: культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально адаптированной личности ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, развитие культуры здорового питания.	Реализация мероприятий Плана физкультурно-массовой работы лица. Реализация дополнительных общеразвивающих программ спортивно-массовой направленности. Участие в спортивно-массовых мероприятиях. Развитие деятельности студенческого спортивного клуба. Информационно-профилактические встречи с врачом наркологом, гинекологом по формированию здорового образа жизни. Тренинги ЗОЖ. Социально-психологическое тестирование обучающихся лица на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ.	Формирование культуры здорового образа жизни, ценностных представлений о физическом здоровье, овладения здоровьесберегающими технологиями в процессе обучения и во внеурочное время; Осознание обучающимися здоровья как ценности наличие мотивации на сохранение своего здоровья и здоровья окружающих людей; Популяризация среди студентов здорового образа жизни, предупреждение вредных привычек среди молодежи. Увеличение доли студентов, посещающих спортивные секции и увеличение доли обучающихся, занимающихся спортом

6	Профессионально-трудовое воспитание	Формирование у студентов понимания значение труда для развития региона, социально-экономического, научно-технологического развития страны, положительного отношения к труду как высшей ценности в жизни, высоких социальных мотивов трудовой деятельности.	Организация и проведение мероприятий по популяризации учебного, общественно-полезного и производительного труда	Воспитание выпускника лица готового к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли и к изменению условий труда, демонстрирующего навыки самообразования и саморазвития. Формирование позитивного отношения к труду, интереса, основанного на включенности обучающихся в общественно полезную деятельность
7	Экологическое воспитание	Развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; Воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	Экологические акции и экосубботники. (Чистый берег, чистый лес, Лес Победы)	Воспитание выпускников лица, демонстрирующих в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за свои поступки и действия по отношению к природной среде
8	Ценности научного познания	Развитие профессиональной направленности, профессионального самосознания, профессиональной этики; Воспитание учебной культуры, выработка индивидуального стиля учебной деятельности; Формирование компьютерной грамотности, информационной культуры, трудолюбия, положительного и творческого отношения к различным видам труда; Ориентация обучающихся на профессиональные достижения и реализацию	Развитие научно-исследовательской деятельности обучающихся: участие в научно-практических конференциях, семинарах, круглых столах и др. Психолого-педагогические тренинги профессионального самоопределения. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, чемпионат на различных уровнях. Организация встреч с работодателями. Знакомство с требованиями работодателей.	Формирование у студентов деятельно выражающие познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки; Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в

		профессионального потенциала.		изменяющихся условиях; Создание условий для развития умственного потенциала обучающихся, формирования современного мышления и коммуникаций, самостоятельности, способности применения полученных знаний в различных сферах деятельности (проектной, исследовательской, профессиональной и т.д.)
9	Воспитание семейных ценностей	Изучать семейную атмосферу, окружающую обучающегося, его взаимоотношения с членами семьи; Вести психолого-педагогическое просвещение родителей через систему родительских собраний, консультаций, бесед; Защищать интересы и права обучающихся в семьях, находящихся в социально опасном положении; Анализировать промежуточные и конечные результаты совместной воспитательной деятельности.	Выборы членов родительского комитета. Семейный фото-конкурс Международный День матери. Конкурс Мама, папа, я - спортивная семья! Разработка буклета на тему «Традиции семьи в традициях Страны». Составление социального паспорта лица.	Формирование ценностных представлений об институте семьи, о семейных ценностях и традициях, культуре семейной жизни; Знание традиций своей семьи, культурно-исторических и этнических семейных традиций своего народа, других народов России; Корректировка семейного воспитания, включающая коррекцию личности родителей; Доброжелательное отношение родительской общественности к лицу и педагогическому составу; Активное участие родителей в образовательном процессе
10	Студенческое самоуправление	Формирование активной гражданской позиции; Развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни; Представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри лица)	Участие в районных и краевых семинарах, конференциях, слетах для представителей органов студенческого самоуправления. Организация разнообразных форм проведения свободного времени. Популяризация социальных сетей лица. Изучение интересов и потребностей молодежи, обучающейся в лице. Участие в круглых столах с	Создание условий для всестороннего развития молодого человека в различных сферах общественной жизни; Формирование активной гражданской позиции, готовности критически оценивать собственные намерения, мысли и поступки; Представление интересов

			администрацией лица по решению внутренних вопросов жизни студенческого коллектива, в заседаниях Студенческого совета. Участие во встречах с представителями общественных организаций района и края	студенчества на различных уровнях; Организация социально значимой общественной деятельности студенчества
--	--	--	--	--

## Раздел II. Содержательный

### 2.1. Уклад образовательной организации КГБПОУ «РЛПО».

#### Полное официальное наименование:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ребрихинский лицей профессионального образования»

Сокращенное официальное наименование: КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО», аббревиатура – КГБПОУ «РЛПО».

#### Адрес КГБПОУ "Ребрихинский лицей ПО":

658540, Сибирский федеральный округ, Алтайский край, Ребрихинский район, с. Ребриха, пр-т. Победы, 13.

#### Адрес филиала:

658640, Сибирский федеральный округ, Алтайский край, Романовский район, с. Романово, ул. Крупской, 31.

Дата создания: 03.01.1935 г.

Интернет-адрес учреждения <https://rlpo-22.com.ru>

#### Краткая характеристика.

**Миссия** КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» (далее – Лицей) - повышение эффективности системы подготовки квалифицированных конкурентоспособных рабочих кадров, формирование личности, имеющей профессиональную подготовку, стремящейся к саморазвитию и самоопределению в изменяющемся мире и обществе; создание среды эффективного взаимодействия всех участников образовательного процесса. Основной целью деятельности Лицея является развитие эффективной деятельности по повышению качества подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов среднего звена в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.

Для реализации миссии лицей решает следующие задачи в области образовательной деятельности:

- осуществляет подготовку квалифицированных специалистов по современным стандартам, в том числе, стандартам WSR;
- вводит новые направления подготовки для кадрового обеспечения потребностей общества, с учетом требований работодателя и в соответствии с ТОП-50 и ТОП-Регион;
- обеспечивает потребности личности, общества и государства в широком спектре основных и дополнительных образовательных программ, реализуемых в востребованных обучающимися формах, создает условия для непрерывного образования;
- воспитывает у студентов потребность в постоянном обновлении знаний,

лидерские качества, способствует их формированию как высококультурной, социально активной и гармонично развитой личности.

Решение названных задач предполагает разработку и реализацию комплекса мероприятий по следующим направлениям: повышение эффективности управления лицеем; модернизация содержания, технологий, ресурсов профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС; совершенствование системы электронного образования с целью интенсификации учебного процесса и внедрения дистанционной формы обучения, совершенствование практико-ориентированной модели обучения; обновление модели профориентационной работы; развитие кадровых ресурсов; развитие системы дополнительного профессионального образования; создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации студентов и слушателей; развитие воспитательной системы лицея, студенческого самоуправления; модернизация материально-технической базы и оптимизация использования ресурсов лицея для обучения студентов, взрослого населения, лиц с ограниченными возможностями здоровья и детей; повышение эффективности внебюджетной деятельности лицея.

Для достижения цели деятельности Лицей осуществляет следующие **основные виды деятельности**:

- реализация образовательных программ среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, программы подготовки специалистов среднего звена, на базе основного общего образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами;

- реализация основных программ профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации, рабочих, служащих;

- реализация дополнительных профессиональных программ – программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки.

**Средства достижения данной цели:** создание и реализация инновационных условий образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС, в целях устранения дефицита рабочих кадров в Алтайском крае.

**Образовательные программы:**

Обучение в КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» осуществляется по образовательным программам:

**35.01.13 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства.**

**43.01.09 Повар, кондитер.**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования**

**35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства**

**История создания лицея:**

В январе 1935 г. Западносибирское краевое земельное управление издает приказ № 11 «Об организации Рубцовской школы комбайнеров», а 12 августа 1941 г. - приказ № 650 о переводе Рубцовской школы комбайнеров в Ребриху. В школе преподавались только теоретические знания и самые элементарные навыки по вождению машин. Основное практическое обучение учащиеся получали непосредственно на работе в ЛХС и колхозах. В 1944 году Ребрихинская школа механизации выпустила 273 комбайнера и 146 трактористов. Срок обучения от 2,5 до 6 месяцев. С 1947 г. укрепляется материальная база школы: построен гараж для

выдачи тренировочных упражнений, слесарная мастерская; получены два автомобиля ГАЗ- 51 и один ЗИС-5, два трактора С-80, три комбайна С-4, тринадцать сельхозмашин, а в 1951 году - трактор ДТ-54. В 1983 году Ребрихинская школа механизации переименовывается в Ребрихинское училище механизации сельского хозяйства.

Весной 1954 года училище обучает по сокращенной программе посланцев центральных областей страны. За год было подготовлено 983 тракториста и 190 комбайнеров. По итогам работы в 1954 г. училище заняло 1 место в Алтайском крае и 3 место в стране. 25 курсантов были награждены медалью «За освоение целинных земель». Резко вырос машинный парк, училища. Получено девять тракторов ДТ-54, четыре трактора КДП-35, комбайн С-6, С-4, картофелеуборочные комбайны, сорок семь сельхозмашин с 1959 года подготовка механизаторов переводится на 2-х годичный срок обучения.

В 1963 году начинается строительство нового корпуса училища. В 1967 году училище награждается Переходящим Красным Знаменем профтехобразования РСФСР.

С 1969 года Ребрихинское училище, одно из первых в крае, переходит на выпуск специалистов со средним образованием. В СПТУ-23 можно было получить две специальности: тракторист-машинист широкого профиля и электромонтер сельской электрификации и связи.

В 1971 году учебное хозяйство училища располагается на 1600 гектарах, из них 1180 гектар занято зерновыми. Урожайность -18,4 центнера с гектара.

В 1972 году училищу был вручен Переходящий приз имени Германа Степановича Титова, с надписью «Победителю социалистического соревнования за высокий урожай». В 1975 году для обучения учащихся имелось 13 автомобилей разных марок, 35 тракторов, среди них новейшие марки: МТЗ-52, Т-150, ДТ-75, 24 комбайна (2 комбайна «Колос»), 190 сельхозмашин.

В 1982 г. училище вновь получает приз Германа Титова. В ноябре 1984 года СПТУ-23 переименовывается в СПТУ-70.

Училище гордится своими спортсменами. На летних спартакиадах РСФСР в 1976 и 1983 гг, команда волейболистов завоевывала 3-е место в республиканских соревнованиях г. Люберцы (Московская область).

На летних спартакиадах сельских профтехучилищ в Усть-Калманке и Ребрихе сборная спортсменов училища занимает общекомандное 1 место.

В 80-ые годы открываются новые специальности: «продавец продовольственных товаров», водитель транспортных средств категории «В», «С». В 90-ые годы - «хозяйка усадьбы», «продавец-контролер», «портной», «повар-кондитер».

### **Ключевые социальные партнеры**

К реализации рабочей программы воспитания привлечены ключевые социальные партнёры, потенциально заинтересованные лица, способствующие решению проблем социализации обучающихся. КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» работает в тесном контакте с:

1. Комитетом по культуре и делам молодежи Администрации района
  - Молодежный парламент
  - МБУК «Многофункциональный культурный центр Ребрихинского района Алтайского края имени заслуженного артиста России Алексея Ванина"

- Ребрихинский районный краеведческий музей
- 2. Комитетом по образованию Администрации Ребрихинского района
- МКУДО «Ребрихинская ДШИ»
- Комиссией по делам несовершеннолетних
- Органами опеки и попечительства
- 3. Комитетом по физической культуре и спорту Администрации района
- 4. Краевое государственное бюджетное учреждение здравоохранения "Ребрихинская центральная районная больница"
- 5. КГКУ «Управление социальной защиты населения по Ребрихинскому району»
- 6. Военный комиссариат Ребрихинского района Алтайского края
- 7. Отдел Министерства внутренних дел России по Ребрихинскому району
- 8. Отделение ГИБДД по Ребрихинскому району
- 9. Федеральный государственный пожарный надзор
- 10. Прокуратура Ребрихинского района
- 11. Управление федеральной службы войск национальной гвардии Российской Федерации
- 12. Гостехнадзор
- 13. Заказник краевого значения «Касмалинский»

## **2.2. Виды, формы и содержание воспитательной деятельности**

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы лица. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

### **Модуль 1 «Становление личности в духе патриотизма и гражданственности»**

**Цель модуля:** развитие личности на основе формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

#### **Задачи модуля.**

- формирование знаний обучающихся о символике России;
- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины;
- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;
- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;
- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;



- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;
- формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- формирование антикоррупционного мировоззрения.

## **Модуль 2 Социализация и духовно-нравственное развитие личности**

**Цель модуля:** создание условий для самоопределения и социализации обучающихся

на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся уважения к старшему поколению.

**Задачи модуля:**

- Воспитание счастливой, свободной личности на основе формирования способности ставить цели и строить жизненные планы;
- реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;
- формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;
- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- развитие культуры межнационального общения;
- воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
- содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;
- формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

## **Модуль 3 Бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям**

**Цель модуля:** формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой

природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России.

**Задачи модуля.**

- формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции - становиться лучше;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также на признании различных форм общественного сознания, предполагающего осознание своего места в поликультурном мире;
- формирование чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России.

**Модуль 4 Стремлению к здоровому образу жизни и здоровьесбережению**

**Цель модуля:** создание условий для физического совершенствования на основе регулярных занятий физкультурой и спортом в соответствии с индивидуальными особенностями и склонностями обучающихся.

**Задачи модуля:**

- развитие у молодежи ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни;
- формирование мотивации к физическому самосовершенствованию, занятиям спортивно-оздоровительной деятельностью;
- развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;
- формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью - как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания;
- использование потенциала спортивной деятельности для профилактики асоциального поведения;
- организация и проведение спортивно-массовых мероприятий и вовлечение студентов в спортивную жизнь района, края, России.

**Модуль 5 Воспитание уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям.**

**Цель модуля:** формирование у обучающихся положительного отношения к труду как высшей ценности в жизни человека и общества, высоких социальных мотивов трудовой деятельности.

**Задачи модуля:**

- развитие познавательного интереса к знаниям, потребности в творческом труде,

стремления применять знания на практике;

- воспитание высоких моральных качеств, трудолюбия, долга и ответственности, целеустремленности и предприимчивости, деловитости и честности;
- вооружение обучающихся разнообразными трудовыми умениями и навыками, формирование основ культуры умственного и физического труда.

#### **Модуль 6 Развитие социального партнерства в воспитательной деятельности**

**Цель модуля:** развитие и социальная самореализация студентов путем ознакомления

с различными видами социальной активности, вовлечения студентов лицея во Всемирное добровольческое движение.

**Задачи модуля:**

- популяризация идей добровольчества в студенческой среде, осуществление рекламно-информационной деятельности;
- развитие социальной системы, создание оптимальных условий для распространения волонтерского движения и активизации участия студентов лицея в социально-значимых акциях и проектах;
- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социально-психологической и социально-педагогической поддержки различным группам населения;
- участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий;
- реализация программ профилактической и информационно-пропагандистской направленности;
- привлечение студентов к участию в добровольной безвозмездной помощи на базе Лицея, а также социальных учреждений и служб села Ребрихи и Ребрихинского района;
- налаживание сотрудничества с социальными и коммерческими партнерами для совместной социально-значимой деятельности;
- создание и использование межрегиональных и международных связей с другими общественными (волонтерскими) организациями для совместной социально-значимой деятельности;
- организация обучающих семинаров для участников волонтерского движения лицея;
- воспитание у студентов активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма и др.;
- поддержка и реализация социальных инициатив студентов;
- подготовка и поддержка молодежных лидеров;
- координация деятельности волонтеров лицея.

#### **Модуль 7 Профессионально-ориентированное воспитание**

**Цель модуля:** формирование у обучающихся навыков и умений организации профессионально-педагогической деятельности по избранной специальности, формирование сплоченности и навыков коллективной деятельности студентов.

**Задачи модуля:**

- формирование внутренней потребности в постоянном повышении профессионального уровня за счет дополнительных видов обучения и самообразования, уверенность в своих деловых возможностях;
- воспитание уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям и подвигам;
- содействие профессиональному самоопределению, приобщение студентов к социально-значимой деятельности для осмысленного выбора профессии.

## **Модуль 8 Наставничество**

**Цель модуля:** создание перспективной образовательной технологии воспитания, которая позволяет передавать знания, формировать необходимые навыки и осознанность быстрее, чем традиционные способы, что влечет за собой максимально полное раскрытие потенциала личности наставляемого, необходимое для успешной личной и профессиональной самореализации в современных условиях неопределенности, а также создание условий для формирования эффективной системы поддержки, самоопределения и профессиональной ориентации педагогов и студентов.

### **Задачи модуля:**

- улучшение показателей организации, осуществляющей деятельность по общеобразовательным, дополнительным общеобразовательным программам и образовательным программам среднего профессионального образования в образовательной, социокультурной, спортивной и других сферах;
- подготовка обучающегося к самостоятельной, осознанной и социально продуктивной деятельности в современном мире;
- создание психологически комфортной среды для обучающихся;
- раскрытие личностного, творческого, профессионального потенциала педагогов и обучающихся;
- формирование открытого и эффективного сообщества вокруг образовательной организации, способного на комплексную поддержку ее деятельности, в котором выстроены доверительные и партнерские отношения.

## **Раздел III. Организация воспитательной деятельности**

### **3.1. Общие требования к условиям реализации Программы**

Программа воспитания реализуется посредством формирования социокультурного воспитательного пространства при соблюдении условий создания уклада, отражающего готовность всех участников образовательного процесса руководствоваться едиными принципами и регулярно воспроизводить наиболее ценные для нее воспитательно-значимые виды совместной деятельности.

Уклад лица направлен на сохранение преемственности принципов воспитания на всех уровнях общего образования:

- обеспечение личностно-развивающей предметно-пространственной среды, в том числе современное материально-техническое обеспечение, методические материалы и средства обучения;
- наличие профессиональных кадров и готовность педагогического коллектива к достижению целевых ориентиров Программы воспитания;
- взаимодействие с родителями (законными представителями) по вопросам воспитания;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся, в интересах которых реализуется Программа (возрастных, физических, психологических, национальных и пр.).

### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательного процесса**

Для реализации Программы воспитания и социализации студентов в КГБПОУ «РЛПО» работают высоко квалифицированные специалисты. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом: директор, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию, педагог-организатор ОБЖ, педагог – психолог, воспитатели общежития.

С 25 учебными группами работают 25 классных руководителей (кураторов), Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов, а также Кодексом профессиональной этики педагога.

Повышение квалификации педагогических работников КГБПОУ «РЛПО» по вопросам воспитания, сопровождения профессионально-личностного выбора молодежи, психолого-педагогического сопровождения трудных, талантливых обучающихся, обучающихся с ОВЗ, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящимися в трудной жизненной ситуации и т.д. происходит по рабочему графику, утверждённому директором лицея.

В рамках воспитательной деятельности разработаны и утверждены планы работы на учебный год, планы межведомственного взаимодействия на учебный год, нормативно-правовые акты в области воспитания. Организована работа Совета по профилактике правонарушений обучающихся.

В рамках работы по предотвращению проявления агрессии и суицидальных деяний педагогом-психологом организована группа динамического наблюдения.

Организация работы с детьми-сиротами и детьми, оставшихся без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей направлена на создание наиболее эффективной системы сопровождения в

лицее, на защиту их прав и интересов, самостоятельное жизненное обустройство, выработку способности к самостоятельному принятию решений, овладению навыками их реализации и осознанию ответственности за принятое решение, к социализации и получению профессии.

Регулярно и публично подводятся итоги квартала с вручением грамот, дипломов и вручением подарков лучшим студентам.

По итогам учебного года за активное участие во внутрилицейных мероприятиях лучшие студенты награждаются грамотами.

Обучающиеся на «4» и «5» получают академическую стипендию за счёт бюджетных ассигнований. Обучающиеся на «4» и «5» и ведущие активную студенческую жизнь получают повышенную академическую стипендию. Ежегодно лучшие

студенты получают стипендию Губернатора Алтайского края и Стипендию Правительства РФ

### **3.3. Нормативно-методическое обеспечение**

Необходимое условие совершенствования воспитания - интеграция воспитательной и научно-методической работы.

В целях обеспечения нормативно-методического сопровождения воспитательного процесса основными механизмами организации научно-методических исследований по актуальным проблемам воспитания являются:

- Работа над приращением научных знаний в области воспитания; участие в конкурсах;

- Организация и проведение конференций, круглых столов, методологических семинаров по проблемам воспитания студентов и молодежной политики;

- Внедрение качественных и количественных показателей эффективности воспитательной работы со студентами.

Содержание научно- методического обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает:

- Наличие научно-методических, учебно-методических и методических пособий

и рекомендаций как условие реализации основной образовательной программы, Рабочей программы воспитания и Календарного плана воспитательной работы КГБПОУ «РЛПО»

- Учебно-методическое обеспечение воспитательного процесса соответствует требованиям к учебно-методическому обеспечению ОПОП.

Обучающимся колледжа обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к учебным, методическим, научным изданиям, входящим в состав различных электронно-библиотечных систем, а также иным информационным ресурсам электронной информационно-образовательной среды.

### **3.4. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.**

Обучающиеся ОВЗ и дети-инвалиды получают образование, на равных, со всеми студентами, создана благоприятная доброжелательная среда. Они находятся под пристальным контролем классных руководителей и педагога-психолога. Имеют возможность участвовать в различных формах жизни студенческого сообщества: в работе органов самоуправления, волонтерского отряда, участвовать в конкурсных мероприятиях он-лайн и оф-лайн, в различных видах мероприятий. Обеспечивается возможность их участия в жизни группы. Таким образом, формируется их личностный опыт, развивается самооценка и уверенность в своих силах, опыт работы в команде, развивает активность и ответственность каждого обучающегося в социальной ситуации его развития.

Особыми задачами воспитания обучающихся с ОВЗ являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия обучающихся с ОВЗ с окружающими для их успешной адаптации и интеграции в лицее;

- формирование доброжелательного отношения к обучающимся с ОВЗ и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;

- построение воспитательной деятельности с учетом индивидуальных особенностей каждого обучающегося с ОВЗ;

- активное привлечение семьи и ближайшего социального окружения к воспитанию обучающихся с ОВЗ;

- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся с ОВЗ в развитии и содействии повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности;

- индивидуализация в воспитательной работе с обучающимися с ОВЗ.

- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности.

### **3.5. Информационное обеспечение реализации программы**

Информационное обеспечение реализации Рабочей программы воспитания предполагает освещение на официальном сайте лицея информации о реализуемой

воспитательной работе и деятельности органов студенческого самоуправления, развитие сети информационных стендов, выставок; проведение информационных встреч, конференций, анонсов, значимых мероприятий и акций социально-воспитательной направленности

Информационное обеспечение воспитательной деятельности направлено:

- на информирование о возможностях участия студентов в социально значимой деятельности, преподавателей;
- на наполнение сайта КГБПОУ «РЛПО» информацией о социально-воспитательной деятельности студенческой жизни;
- на информационную и методическую поддержку воспитательной деятельности;
- на мониторинг социально-воспитательной деятельности;
- на дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности).

Информационное обеспечение воспитательной работы в колледже включает:

- наличие на официальном сайте <https://rlpo-22.com.ru> локальных актов по организации воспитательной деятельности, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы на учебный год;
- информирование обучающихся о запланированных и прошедших мероприятиях и событиях в лицее.

### **3.6. Материально-техническое обеспечение социально-воспитательного процесса:**

В распоряжении РЛПО имеются учебные кабинеты, библиотека, актовый зал, кабинет лидеров студенческого самоуправления, креативная комната, объекты физической культуры и спорта, медпункт, столовая, общежитие, транспорт.

Спортивная площадка на территории лицея, военизированная полоса препятствий.

Спортивный и тренажерный залы оснащены спортивным оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями. В спортивном зале оборудованы административные и санитарно-бытовые помещения.

Медицинское обеспечение студентов, лечебно-оздоровительная работа сотрудников осуществляется медицинским работником в медпункте, расположенном в лицензированном медицинском кабинете. Медпункт оснащен необходимым медицинским оборудованием, медикаментами, вакцинами и инструментами необходимыми для оказания первой неотложной помощи. Диспансеризация сотрудников и студентов осуществляется ежегодно узкими специалистами поликлиники Ребрихинской ЦРБ.

Материально-техническая база поддерживается в надлежащем состоянии и позволяет вести социально-воспитательную работу на должном уровне.

### **3.7. Анализ реализации социально-воспитательного процесса**

Анализ организуемой в КГБПОУ «РЛПО» воспитательной работы и социальной защиты студентов осуществляется ежегодно с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся и последующего их решения в соответствии с определенными воспитательными модулями.

Основные принципы, на которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в КГБПОУ «РЛПО»:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентированного на уважительное отношение к обучающимся, к педагогическим

работникам и руководителям воспитательных структур, реализующим воспитательный процесс;

- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентированный на изучение не количественных его показателей, а качественных: содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур;

- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентированный на использование его результатов для совершенствования воспитательной

деятельности: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур КГБПОУ «РЛПО» целей и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентированный на понимание того, что личностное развитие обучающихся - это результат как стихийной социализации и саморазвития обучающихся, так и социального воспитания, в котором КГБПОУ «РЛПО» участвует наряду с другими социальными институтами.

Основными направлениями анализа, организуемого в КГБПОУ «РЛПО» являются:

- состояние социально-воспитательной деятельности, организуемой совместно

с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур;

- результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся на основе общих и профессиональных компетенций.

Основными направлениями концепции воспитательной работы лицея являются развитие профессионально-личностных компетенций и гражданско-патриотической культуры будущего специалиста.

В течение учебного года в лицее и его Романовском филиале проводится более 150 общелицейных социально-воспитательных мероприятий. Общие тематические дела, мероприятия общественной значимости, воспитательные события и встречи профессионального профиля охватывают весь контингент студентов и преподавателей.

В комплекс коллективных общелицейских дел, организуемых за пределами лицея входят: районный экологический социальный проект «Чистый берег», патриотические акции «Лес Победы», «Ветеран рядом», «Бессмертный полк», Всероссийская акция взаимопомощи «#МЫВМЕСТЕ»; дискуссионные площадки «Молодежь против наркотиков», «Молодежь против коррупции», «Молодежь за ЗОЖ» с приглашением представителей власти, здравоохранения, общественности, комитета по делам молодежи, библиотеки; спортивные соревнования между студентами, школьниками и командами сел района, «Зарница», «Веселые старты».

Данные проекты разрабатываются и реализуются совместно студентами и педагогами и ориентированы на преобразование окружающего лицея социума.

Кроме того, студенты лицея в течение года участвуют в краевых и муниципальных конкурсах патриотической, спортивной, благотворительной, экологической,



творческой направленности: районный конкурс патриотической песни «Наследники Великой Победы», краевые фотоконкурсы «Хочешь мира? Помни о войне!» и «Мир моими глазами», краевой конкурс видеороликов «Россия, мы дети твои», краевой фестиваль творчества и юмора «Педагог+студент», краевой и районный конкурсы чтецкого искусства и др. Все перечисленные мероприятия обеспечивают включенность в них большого числа студентов и педагогов.

#### **На лицейском уровне:**

В лицее ежегодно проводятся мероприятия по основным социально-значимым направлениям воспитания:

- гражданско - патриотическое и правовое воспитание

Традиционными в этом направлении являются: единые тематические классные часы «День народного единства», «День неизвестного солдата», «Ленинград, блокада, Подвиг», «Подвиг солдата бессмертен...»; акции «Георгиевская ленточка», «Письма Победы», «Окна Победы», «Окна России», «Бессмертный полк», «Хороводы России», «Триколор - Символ России»; патриотические квесты «Дорогами бессмертного полка», «Пройдем дорогами войны», «Наследники Великой Победы», патриотический квест, приуроченный ко Дню окончания Второй мировой войны; конкурсы стенных газет, плакатов, стихотворений, эссе и др.; недели правовых знаний (тематические классные часы, дискуссионные площадки Молодежь против коррупции, Молодежь против наркотиков, оформление информационных стендов, Единый День профилактики правонарушений (проводится встреча родителей и студентов с представителями Управления образования, КДН и ЗП, ПДН); неделя молодого избирателя (дискуссионная площадка «Выборы: за или против», встреча с членами избирательных комиссий района, викторина «Что я знаю о выборах?», деловая игра «Выборы президента лицея», конкурс плакатов «Я – молодой избиратель» и др.).

Цикл мероприятий проводится в феврале в рамках месячника оборонно- массовой работы: уроки мужества; традиционный волейбольный турнир, посвященный памяти выпускников лицея, погибших в локальных войнах; встречи с ветеранами Афганской и Чеченской войн; классные часы «Афганистан – память и боль», «День защитника Отечества», «Есть такая профессия Родину защищать»; «Живая память», концертная программа, посвященная памяти выпускников лицея, погибших в локальных войнах; акция «Никто не забыт...» (уборка снега на кладбище, на мемориале); «А ну-ка, парни» и др.

Регулярно проводятся мероприятия, направленные на воспитание у студентов чувства гордости за свою страну, уважения к историческим символам и памятникам, к защитникам Отечества и подвигам героев, готовности защищать свою Отчизну, ответственности за будущее своей страны.

Через тематические классные часы, акции, фотоконкурсы, флешмобы ведется работа, направленная на формирование стабильной системы нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; ответственность, принцип коллективизма и социальной солидарности; уважение к закону и правопорядку, профилактика экстремизма, терроризма, правонарушений.

Еженедельно проводятся общелицейские линейки с вручением грамот и благодарностей.

Ежегодно на торжественной линейке, посвященной окончанию учебного года, проходит награждение студентов и педагогов за активное участие в жизни лицея, за победу в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, чемпионатах, за значительный вклад в развитие лицея. Это способствует поощрению социальной активности обучающихся, развитию позитивных межличностных отношений между педагогами и обучающимися, формированию чувства доверия и уважения друг к другу.

В рамках данного направления ведется большая работа по пропаганде ЗОЖ. Это антинаркотический квест «Найди дилера», станционная игра «ЗОЖ», квест «СПИД, не спит», флешмобы «Мир без наркотиков», «Мир без сигарет», «Здоровым быть здорово», конкурсы плакатов, листовок, видеороликов, стихотворений, фоторабот «Здоровая Россия – сильная Россия», викторины, встречи с представителями здравоохранения, лектории, театрализованное представление «Суд над вредными привычками».

Регулярно проводятся тематические классные часы «В паутине иллюзий», «Здоровым быть модно», «Курить не модно, модно не курить» и др., акции «Молодежь за ЗОЖ», «Здоровым быть здорово», «Здоровый образ жизни - путь к успеху».

Главная задача в этом направлении – вовлечь молодежь в активную деятельность волонтерских отрядов, творческих и спортивных объединений, которые на своем примере демонстрируют насыщенную и интересную жизнь без ПАВ.

- художественно - эстетическое воспитание

Ежегодно в лицее проводятся общелицейские праздники, связанные со значимыми для студентов и педагогов знаменательными датами, в которых участвуют все группы. Это «Посвящение в студенты», «День учителя», «Посвящение в профессию», «Новый год», «День студента», «Живая память» (Вечер памяти выпускников, погибших в локальных войнах), «Звездопад талантов», «9 мая», Конкурс патриотической песни «Бессмертные песни Великой страны», «Выпускной».

В рамках данного направления проходят поэтические вечера, лицейские чтения, литературные гостиные; мероприятия, приуроченные ко дню пожилого человека, дню матери, дню семьи, дню защитника Отечества, международному женскому дню. Проводимые мероприятия позволяют сплотить студентов и педагогов в процессе подготовки и их проведения.

Кроме того, студенты и педагоги принимают активное участие во всероссийских, краевых и районных творческих конкурсах и фестивалях.

Лучшие кинофильмы исторического и педагогического содержания, такие как «Чапаев», «28 панфиловцев», «Сталинград», «Т-34», «Калашников», «Ржев» и др. обсуждаются после коллективных просмотров.

Традиционны встречи с воинами-афганцами, ветеранами боевых действий, бывшими узниками фашистских концлагерей, а также акции «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка» и концерты, посвященные Победе в ВОВ.

Информация о проводимых мероприятиях своевременно отражаются на сайте лицея.

Спортивно-массовая деятельность выражается в работе секций и проведении мероприятий, что восполняет потребности молодежи в общении и активном образе жизни.

Показатели сдачи норм ГТО составляют в среднем 20% от общего числа обучающихся.

В течение учебного года проводятся четыре он-лайн тестирования всех студентов на предмет изучения их отношения к организации образовательного процесса, причастности к экстремистскому Интернет-контенту, склонности суицидальным наклонностям и психоактивным веществам. По всем изучаемым направлениям обнаружен результат менее 5 % рисков, что является социально приемлемым. Несмотря на это, профилактика негативных явлений проводится в усиленном режиме, включающем мониторинг психологического климата коллектива, инструктажи, классные часы и семинары классных руководителей.

В результате проведенного комплекса мероприятий, а также своевременного оказания комплексной помощи сиротам и малообеспеченным студентам, студентам группы риска, атмосфера в студенческой среде сохранялась доброжелательной и деловой. Полученный показатель удовлетворённости студентов жизнью лица составляет от 70 до 80 %.

### **3.8. Работодатели**

- ООО «Мастер-Пак»
- Индивидуальный предприниматель ИПБОЮЛ Сопов М.В.
- Индивидуальный предприниматель ИПБОЮЛ Попова Л.А.
- ООО «Три тополя»
- КХ Долгов Е.А.
- ИП Демченко Н.Н. кафе «Причал»
- ООО «Агросистема» -
- КХ. Бакушкин Ю.А.
- ИП глава КФХ Генинг Г.В.
- ООО «Стимул»
- КХ. Медведева С.В.
- ОАО «Горизонт»
- СПК «53-й Октябрь»
- ИП «Коляда Т.В.»
- ИП Криворученко С.Н. «Убойный пункт»
- СПК «Тамбовский»
- ООО «Агрофирма «Май»
- ПО «Кооператор»
- ЗАО НПО «Дубровинское»
- ИП «Дмух Л.Г.»
- ООО «Крестьянское хозяйство Слобода»
- ООО «Золото полей»
- ОАО «Горизонт»
- ИП Глава К(Ф)Х «Прищепа Ю.А.»
- Глава К(Ф)Х «Васичев С.С.»
- ООО «Агро- нектар»
- ООО «КХ Славутич»
- Глава К(Ф)Х «Кандауров В.В.»

- Глава К(Ф)Х «Кандауров С.М.»
- Глава К(Ф)Х «Лель К.В.»
- СПК «Колос»

### **3.9. Основные направления самоанализа воспитательной работы**

Самоанализ организуемой в лицее воспитательной работы осуществляется по выбранным направлениям и проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения.

Самоанализ осуществляется ежегодно силами самого образовательного учреждения

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в лицее являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение, как к воспитанникам, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между школьниками и педагогами;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с обучающимися деятельности;
- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития студентов, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором лицей участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и их саморазвития.

Основные направления анализа организуемого в лицее воспитательного процесса:

#### **Условия организации воспитательной работы по четырем составляющим:**

- нормативно-методическое обеспечение;
- кадровое обеспечение;
- материально-техническое обеспечение;
- удовлетворенность качеством условий.

#### **Анализ организации воспитательной работы по следующим направлениям:**

- реализация внеурочной деятельности;
- реализация воспитательной работы классных руководителей и кураторов групп;
- реализация дополнительных программ;
- удовлетворенность качеством реализации воспитательной работы.

Проводится с заполнением сводных таблиц выполненной работы и анализа ее качества, анкетирование.

#### **Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.**

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся каждой группы, их достижения в конкурсах и мероприятиях, удовлетворенность участников образовательных отношений качеством результатов воспитательной работы.

Осуществляется анализ классными руководителями и кураторами групп совместно с заместителем директора по воспитательной работе с последующим обсуждением

его результатов на заседании методического объединения классных руководителей или педагогическом совете лицея.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития студентов является педагогическое наблюдение, диагностика. Внимание педагогов сосредотачивается на следующих вопросах: какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за минувший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическому коллективу.

Классные руководители и кураторы групп проводят учет результативности участия студентов в творческих конкурсах и мероприятиях, благотворительных акциях, социальных проектах, социально значимой деятельности. В качестве инструмента оценки - таблица достижений. Она позволит систематизировать сведения, для их анализа. В таблицу педагоги внесут результаты участия обучающихся в мероприятиях различного уровня.

Заполненные таблицы по всем группам формируются в сводную по лицее. Это дает возможность анализировать результативность участия студентов в различных конкурсах по всем направлениям воспитательной деятельности.

**Состояние организуемой в лицее совместной деятельности обучающихся и взрослых. Удовлетворенность качеством результатов воспитательной работы.**

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в лицее интересной, событийно насыщенной и личностно-развивающей совместной деятельности студентов и взрослых.

Осуществляется анализ заместителем директора по воспитательной работе, классными руководителями, Студенческим советом и родителями, хорошо знакомыми с деятельностью лицея.

Способами получения информации о состоянии организуемой в учреждении совместной деятельности могут быть беседы с обучающимися и их родителями, педагогами, лидерами ученического самоуправления, при необходимости – их анкетирование. Чтобы выявить, удовлетворены ли родители и обучающиеся качеством образовательных услуг, чаще всего используют анкетирование.

Часть вопросов такого анкетирования затрагивает и организацию воспитательной деятельности. Пусть оценят три показателя: качество организации внеурочной деятельности; качество воспитательной деятельности классного руководителя; качество дополнительного образования.

Анализ ответов позволит вам оценить степень удовлетворенности результатами воспитательной работы. Полученные результаты обсуждаются на заседании методического объединения классных руководителей или педагогическом совете лицея.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с качеством

- проводимых общелицейных ключевых дел;
- совместной деятельности классных руководителей и их групп;
- организуемой в лицее внеурочной деятельности;
- реализации личностно-развивающего потенциала уроков;
- существующего в лицее студенческого самоуправления;
- функционирующих на базе лицея детских общественных объединений;
- проводимых в лицее экскурсий, походов;
- *профорориентационной работы лицея;*
- *работы медиа;*
- организации предметно-эстетической среды;

- взаимодействия лица и семей обучающихся.

Итогом самоанализа организуемой в учреждении воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

### **Ожидаемые конечные результаты**

1. Совершенствование статуса конкурентоспособного образовательного учреждения, обеспечивающего становление личности выпускника, способной при любых неблагоприятных условиях сохранять уважение друг к другу, взаимопонимание, стремление к взаимодействию в традициях русской православной культуры через расширение содержания, форм организации воспитательной системы лица посредством интеграции с социальными партнерами, системой дополнительного образования.

2. Введение в практику новых форм и методов духовно-нравственного воспитания.

3. Совершенствование системы социально-педагогической поддержки, обеспечивающей снижение факторов «риска» и асоциального поведения через внедрение современных воспитательных технологий, применение эффективных механизмов социализации, формирования здорового образа жизни на основе духовно-нравственных принципов воспитания.

4. Создание в лицее единого воспитательного пространства, главной ценностью которого является личность ребенка, приобщение его к истинным ценностям, формирование нового знания, ориентированного на умение при любых неблагоприятных условиях сохранять уважение друг к другу, взаимопонимание, стремление к взаимодействию в традициях русской культуры

### **3.5 . Программа коррекционной работы**

Программа коррекционной работы направлена на создание системы комплексной помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в освоении основной образовательной программы среднего общего образования в КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО».

Программа коррекционной работы КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» на уровне среднего общего образования преемственно связана с программой коррекционной работы на уровне основного общего образования, является ее логическим продолжением.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики. Общедидактические принципы включают принцип научности; соответствия целей и содержания обучения государственным образовательным стандартам; соответствия дидактического процесса закономерностям учения; доступности и прочности овладения содержанием обучения; сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли учителя; принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционно-развивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

**Цель программы коррекционной работы** — разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими основной образовательной программы, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости старшеклассников.

**Задачи программы:**

выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;

создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения итоговой аттестации;

коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);

обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;

выявление профессиональных склонностей, интересов подростков с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоопределению;

осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;

проведение информационно-просветительских мероприятий.

**Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов**

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы среднего общего образования, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации старшеклассников.

**Диагностическое направление работы** включает выявление характера и сущности нарушений у подростков с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

**Коррекционно-развивающее направление работы** позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

Подростки, попавшим в трудную жизненную ситуацию, посещают занятия с педагогом-психологом по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.).

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости студентов с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения основной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение методических объединений по ООД и воспитательной работе.

**Консультативное направление работы** решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков старшеклассников с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

**Информационно-просветительское направление работы** способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление реализуется на методических объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов.

**Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Для реализации ПКР в КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» создана служба комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и студентов, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, медицинским работником, зам.директора по УВР, классными руководителями, мастерами п/о, педагогами-предметниками), регламентируются локальными нормативными актами КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» ?????, а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов образовательной организации, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником на регулярной основе.

Социально-педагогическое сопровождение студентов с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательной организации осуществляет заместитель директора по УВР и мастера п/о. Социально-педагогическое сопровождение включает защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для студентов комфортной и безопасной образовательной среды.



Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется педагогом-психологом в рамках реализации основных направлений психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса в КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» (проведение психодиагностики; развитие и коррекция эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствование навыков социализации и расширение социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработка и осуществление развивающих программ; психологическая профилактика, направленная на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья). Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога на данном уровне обучения является психологическая подготовка студентов к прохождению итоговой аттестации.

**Программа коррекционной работы отражена в учебном плане освоения основной образовательной программы — в обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.**

**Условия реализации программы**

**Организационные условия**

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья проводится в группе по общей образовательной программе среднего общего образования или по индивидуальной программе, по медицинским показаниям - с дистанционной формой обучения. Степень участия специалистов в сопровождении таких студентов, а также организационные формы работы зависит от конкретных рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии.

Психолого-педагогическое обеспечение включает:

- дифференцированные условия (оптимальный режим учебных нагрузок);
- психолого-педагогические условия (коррекционная направленность учебно-воспитательного процесса; учёт индивидуальных особенностей студента; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий, в том числе информационных, компьютерных для оптимизации образовательного процесса, повышения его эффективности, доступности);
- специализированные условия: введение в содержание обучения специальных разделов, направленных на решение задач развития студента, отсутствующих в содержании образования нормально развивающегося сверстника; использование специальных методов, приёмов, средств обучения, специальных образовательных и коррекционных программ, ориентированных на особые образовательные потребности студентов; дифференцированное и индивидуализированное обучение с учётом специфики нарушения здоровья; комплексное воздействие на учащегося, осуществляемое на индивидуальных или групповых коррекционных занятиях;
- здоровьесберегающие условия (укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм);
- участие студентов с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, вместе с нормально развивающимися сверстниками в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и досуговых мероприятиях;
- развитие системы обучения и воспитания студентов, имеющих сложные нарушения психического и (или) физического развития (при организации работы в данном направлении лицей будет руководствоваться разработанными на

федеральном уровне методическими рекомендациями, учитывающими специфику образовательного и реабилитационного процесса для таких детей).

#### **Программно-методическое обеспечение**

В процессе реализации программы коррекционной работы могут быть использованы рабочие коррекционно-развивающие программы социально-педагогической направленности, диагностический и коррекционно-развивающий инструментарий, необходимый для осуществления профессиональной деятельности педагога, педагога-психолога.

Если обучающийся с выраженными нарушениями психического и (или) физического развития обучается по индивидуальному учебному плану, то в его обучении используются специальные (коррекционные) образовательные программы, учебники и учебные пособия для специальных (коррекционных) образовательных учреждений (соответствующего вида), в том числе цифровые образовательные ресурсы.

#### **Кадровое обеспечение**

Реализация программы коррекционной работы в лицее осуществляется педагогом-психологом совместно с педагогами, классными руководителями, мастерами п/о.

#### **Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническое обеспечение лицея позволяет обеспечить адаптивную и коррекционно-развивающую среду, обеспечивающую возможность для беспрепятственного доступа студентов с недостатками физического и (или) психического развития в здание и кабинеты лицея и организации их пребывания и обучения (специально оборудованные учебные места, специализированное учебное, реабилитационное оборудование, а также оборудование и технические средства обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья индивидуального и коллективного пользования для организации коррекционных занятий).

#### **Информационное обеспечение**

Для реализации программы с использованием дистанционных технологий в лицее создана информационная образовательная среда, которая позволяет развивать дистанционную форму обучения студентов, имеющих трудности в передвижении, с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

Результатом реализации должно стать создание комфортной развивающей образовательной среды:

— преимственной по отношению к основному общему образованию и учитывающей особенности организации среднего общего образования, а также специфику психофизического развития студентов с ограниченными возможностями здоровья;

— обеспечивающей воспитание, обучение, социальную адаптацию и интеграцию студентов с ограниченными возможностями здоровья;

— способствующей достижению целей среднего общего образования, обеспечивающей его качество, доступность и открытость для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, их родителей (законных представителей);

— способствующей достижению результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с требованиями, установленными Стандартом.

**Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами**

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС СОО.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит студентам освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию.

**Личностные результаты:**

сформированная мотивация к труду;

ответственное отношение к выполнению заданий;

адекватная самооценка и оценка окружающих людей;

сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;

умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);

осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;

ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

**Метапредметные результаты:**

продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;

овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

определение назначения и функций различных социальных институтов.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

#### **Предметные результаты:**

освоение программы учебных предметов на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;

освоение программы учебных предметов на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;

освоение элементов учебных предметов на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями).

Студенты с ОВЗ имеют право добровольно выбрать формат государственной итоговой аттестации. Кроме этого, студенты, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть образовательной программы среднего общего образования и (или) отчисленные из образовательной организации, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному КГБПОУ «Ребрихиснский лицей ПО».

### **3.6. Оценочные материалы**

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

#### **3.6.1 Оценка результатов текущего контроля**

Под текущим контролем в лицее понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу. Контрольные работы, если таковые предусмотрены, должны быть включены в календарно-тематический план дисциплины, профессионального модуля.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий группы, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель и мастер производственного обучения. Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу осуществляет заместитель директора по УР, УПР. Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет старший мастер.

Данные текущего контроля используются, методическими комиссиями, преподавателями, кураторами для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

### **3.6.2 Оценка результатов промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

- зачет;
- контрольная работа;
- защита проектно-исследовательской работы
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет;
- экзамен;

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УП, УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебной деятельности. ФГОС СПО допускает организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, контрольной работы, защиты проектно-исследовательской работы, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УП, УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать промежуточную аттестацию в сроки, устанавливаемые директором лица.

На промежуточной аттестации обучающиеся обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю, принимающему зачет, дифференцированный зачет, экзамен, до начала процедуры аттестации

Зачет, контрольная работа, защита проектно-исследовательской работы, дифференцированный зачет может проводиться по отдельному УП, УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, контрольная работа, защита проектно-исследовательской работы дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи контрольной работы, защиты проектно-исследовательской работы, дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, сводную зачетную ведомость за семестр (классным руководителем), неудовлетворительные оценки проставляются в и протокол промежуточной аттестации и сводную зачетную ведомость за семестр.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УП, УД, МДК, ПМ.

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УП, УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по УПР, ООД.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в журнал учебных занятий, в протокол промежуточной аттестации, сводную ведомость за семестр (классный руководитель) и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются о в протокол промежуточной аттестации и ведомость.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Экзамен представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по дисциплине, междисциплинарным курсам, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по ПМ готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.

Критерием оценки выполнения вида профессиональной деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу экзамена квалификационного готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;
- аттестационные листы по практике;
- экзаменационная ведомость;
- журнал теоретического обучения, журнал учета учебной и производственной практик;
- зачетные книжки.

Для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю создается экзаменационная комиссия в составе представителей лица и работодателей.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

- «2» - неудовлетворительно;
- «3» - удовлетворительно;
- «4» - хорошо;
- «5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена (квалификационного), заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (кроме неудовлетворительной).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

## ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Индекс	Наименование дисциплин, МДК, модулей, видов практик	Объем времени на проведение промежуточной аттестации	Форма проведения промежуточной аттестации	Процедура проведения промежуточной аттестации	Сроки проведения промежуточной аттестации	Необходимые ФОС
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		Зачет, защита проекта, дифференцированный зачет, экзамен	Письменные работы, устные билеты, тесты	1, 2 семестры	
<b>ОУП</b>	<b>Учебные предметы на базовом уровне</b>					
УПб.01.01	Русский язык	6 часов	экзамен	Изложение с заданием творческого характера	3 семестр	Темы, критерии оценки
ОУП.02	Литература	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	3 семестр	Тест из 2 вариантов, эталон ответов критерии оценок
УПб.01.03	Иностранный язык (немецкий, английский язык)	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	3 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценок
УПб.01.04	История	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	4 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценок
УПб.01.05	Обществознание	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	5 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценок
УПб.01.06	География	1 час	дифференцированный зачет	Тестирование	6 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценок
УПб.01.07	Математика	6 часов	экзамен	контрольная работа	5 семестр	Задания к контрольной работе. Эталоны.
УПб.01.08	Биология	1 час	дифференцированный зачет	Тестирование	4 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценок
УПб.01.09	Физика	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	5 семестр	Тест, эталон ответов,



						критерии оценок
УПб.01.10	Физическая культура	3 часа	зачет	Контрольные задания	1,2,3семестр	Оценка уровня физической подготовленности обучающихся
		2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	4семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки
УПб.01.11	Основы безопасности и защиты Родины	1 час	дифференцированный зачет	Тестирование	4 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценок
<b>УПу.02.00</b>	<b>Учебные предметы на углубленном уровне</b>					
УПу.02.01	Информатика	2 час	дифференцированный зачет	Компьютерное тестирование	5 семестр	Электронное пособие «Информатика и ИКТ
УПу.02.02	Химия	6 часов	экзамен	билеты	5 семестр	Билеты, критерии оценки
<b>ДУП.03.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>					
ДУП.03.01	Основы проектно-исследовательской деятельности	4 часа		Защита проектов	4 семестр	Критерии оценивания проектно-исследовательских работ
<b>КВ.04.00</b>	<b>Курсы по выбору обучающихся</b>					
КВ.04.01/ КВ.04.02	Родной язык (русский)/ Родная литература (русская)	1 час	дифференцированный зачет	Тестирование	1 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценок
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>					
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	2 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	1 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	1 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	6 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	4 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки
ОП.06	Охрана труда	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	5 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2 часа	дифференцированный зачет	тестирование	4 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценок
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	4 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки
ОП.09	Физическая культура	1 час	зачет	Контрольные задания	5 семестр	Оценка уровня физической подготовленности обучающихся
		6 часов	дифференцированный зачет	Контрольные задания	6 семестр	Оценка уровня физической подготовленности обучающихся
ОП.10	Организация обслуживания	2 часа	дифференцированный зачет	Тестирование	4 семестр	Тест, эталон ответов, критерии оценки
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>					
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	6 часов	экзамен	Билеты, практическая работа	2 семестр	Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
УП.01	Учебная практика	6 часов	дифференцированный зачет	Практическая работа	2 семестр	Аттестационный лист,

						контрольно-оценочные материалы
ПП.01	Производственная практика	6 часов	дифференцированный зачет	Практическая работа	2 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	6 часов	экзамен	Билеты, практическая работа	3 семестр	Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
УП.02	Учебная практика	6 часов	дифференцированный зачет	Практическая работа	3 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
ПП.02	Производственная практика	6 часов	дифференцированный	Практическая работа	3 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	6 часов	экзамен	Билеты, практическая работа	4 семестр	Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
УП.03	Учебная практика	6 часов	дифференцированный зачет	Практическая работа	4 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
ПП.03	Производственная практика	6 часов	дифференцированный зачет	Практическая работа	4 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	6 часов	экзамен	Билеты, практическая работа	5 семестр	Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы

УП.04	Учебная практика	6 часов	дифференцированный зачет	Практическая работа	5 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
ПП.04	Производственная практика	6 часов	дифференцированный зачет	Практическая работа	6 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	6 часов	экзамен	Билеты, практическая работа	6 семестр	Билеты. Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
УП.05	Учебная практика	6 часов	дифференцированный	Практическая работа	6 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы
ПП.05	Производственная практика	6 часов	дифференцированный зачет	Практическая работа	6 семестр	Аттестационный лист, контрольно-оценочные материалы

### 3.6.3 Оценка результатов государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2022 г. N 800; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016г, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций»; «Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;
- определение способности КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» давать качественное профессиональное образование по профессии;
- укрепление связей между КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО» и предприятиями, а также другими социальными партнерами;
- формирование и организация работы государственной аттестационной комиссии;
- внесение изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и технологии обучения;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной аттестационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной аттестационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Данная программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;

– приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, проводится государственной экзаменационной комиссией. ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года

Для участия обучающихся в ДЭ:

- не менее чем за **два месяца** до даты проведения ДЭ осуществляется сбор заявлений на участие в ДЭ, их согласий на обработку персональных данных, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;
- за **месяц** до начала ДЭ участники должны пройти окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга;
- за **день** до проведения ДЭ участники являются в ЦПДЭ для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по технике безопасности;
- выполнение обучающимися заданий, разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО и уточняемых накануне ДЭ;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В день проведения ДЭ в ЦПДЭ, за 1 час до его начала, эксперты проводят проверку и настройку оборудования: выявляют запрещенные материалы, инструменты или оборудование, в соответствии с заданием для ДЭ, осуществляют настройку оборудования указанного в инфраструктурном листе. После этого эксперты передают обучающимся задания.

В случаи опоздания обучающийся к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется. В случае поломки оборудования и его замены (не по вине обучающегося) обучающемуся предоставляется дополнительное время.

По прибытию на площадку проведения ДЭ обучающийся должен предъявить студенческий билет и документ удостоверяющий его личность.

Результаты выполнения выпускниками задания для ДЭ фиксируются экспертами по оценке и заносятся главным экспертом в систему CIS.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в лицее на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается лицеем не более двух раз. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится организацией с учетом

особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников Лицея, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Численность государственной экзаменационной комиссии должна составлять не менее 5 человек. В состав государственной экзаменационной комиссии по каждой профессии и специальности назначается секретарь.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

Во время проведения ГИА студентам запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Обучающиеся по ППССЗ, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования.

### **3.7 Методические материалы**

#### **Методические рекомендации по использованию образовательных технологий на учебных занятиях**

Современное информационное общество ставит перед образовательной организацией задачу подготовки выпускников, способных:

- гибко адаптироваться в меняющихся жизненных ситуациях, самостоятельно приобретая необходимые знания, умело применяя их на практике для решения разнообразных возникающих проблем, чтобы на протяжении всей жизни иметь возможность найти в ней свое место;
- самостоятельно критически мыслить, уметь увидеть возникающие в реальной действительности проблемы и искать пути рационального их решения, используя современные технологии; четко осознавать, где и каким образом приобретаемые ими знания могут быть применены в окружающей их действительности;
- грамотно работать с информацией;
- быть коммуникабельными, контактными в различных социальных группах, уметь работать сообща в различных областях, в различных ситуациях;
- самостоятельно работать над развитием собственной нравственности, интеллекта, культурного уровня.

Такая подготовка невозможна без внедрения различных видов современных образовательных технологий: информационно-коммуникативных, модульных, проблемно-поисковых, здоровьесберегающих, проектных, личностно-ориентированных. В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе лицея используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций: создаются условия вовлечения каждого обучающегося в активный познавательный процесс, причем не процесс пассивного овладения знаниями, а активной познавательной деятельности каждого обучающегося, применения им на практике этих знаний и четкого осознания где, каким образом и для каких целей эти знания могут быть применены, это возможность работать совместно, в сотрудничестве при решении разнообразных проблем.

В современной образовательной среде ведущими становятся методы, которые ориентированы на субъективную позицию студента, на получение индивидуальных

образовательных результатов, рефлексивность, коммуникативность, интерактивность. Именно этим требованиям и отвечают активные методы обучения.

**Активные методы обучения** способствуют эффективному усвоению знаний; формируют навыки практических исследований, позволяющие принимать профессиональные решения; позволяют решать задачи перехода от простого накопления знаний к созданию механизмов самостоятельного поиска и навыков исследовательской деятельности; формируют ценностные ориентации личности; повышают познавательную активность; развивают творческие способности; создают дидактические и психологические условия, способствующие проявлению активности студентов.

Рассматривая ролевые игры («деловые», «сюжетно-ролевые») как активный метод обучения, надо отметить, что он помогает раскрыть поисковые возможности будущего специалиста.

При проведении занятий в виде организации «мозгового штурма», решается двойственная задача: с одной стороны как метод, применяемый в профессиональной деятельности специалиста, с другой – преподавателя, т.к. экспертные группы с помощью рабочих гипотез рассматривают самые разнообразные идеи, доказывают важность решения придуманной или взятой из реальной действительной ситуации получают опыт организации и проведения инновационного занятия.

**Технология развития критического мышления через чтение и письмо** - совокупность стратегий, приемов, направленных на формирование навыков мышления - сбора информации, запоминания, организации, анализирования, генерирования, интегрирования и оценивания, - необходимых в обучении и жизни.

Цель данной образовательной технологии - развитие мыслительных навыков, необходимых не только в учебе, но и в обычной жизни (умение принимать взвешенные решения, работать с информацией, анализировать различные стороны явлений и др.).

Функции технологии развития критического мышления через чтение и письмо:

1. Устанавливает связи с реальной жизнью, которая происходит за стенами дома, учебного заведения.
2. Развивает учебные виды деятельности, которые:
  - ориентированы на студента и его интересы;
  - связаны с проблемами реального мира и предполагают интересные вопросы.
3. Предполагает развитие навыков мышления на высшем уровне и стратегии решения проблем.
4. Развивает способности, необходимые для будущей профессиональной деятельности:
  - способность работать целенаправленно и продуктивно;
  - способность принимать осмысленные решения;
  - способность к аргументированию принятых решений;
  - способность брать инициативу в свои руки.
5. Доступна для всех студентов.

Элементы данной технологии могут присутствовать на каждом учебном занятии.

Основой технологии развития критического мышления через чтение и письмо является трехфазовая структура занятия, включающая в себя вызов, осмысление, рефлексию.

Первая стадия - фаза вызова, на которой ставится задача не только активизировать, заинтересовать обучающегося, мотивировать его на дальнейшую работу, но и «вызвать» уже имеющиеся знания либо создать ассоциации по изучаемому вопросу, что само по себе станет серьезным, активизирующим и мотивирующим фактором для дальнейшей работы.



Вторая стадия - фаза осмысления (реализация смысла). На этой стадии идет непосредственная работа с информацией, причем приемы и методы КМ позволяют сохранить активность обучающегося, сделать чтение или слушание осмысленным.

Третья стадия - фаза рефлексии (размышление). На этой стадии информация анализируется, интерпретируется, творчески перерабатывается.

Сущность технологии **коллективной мыслительной деятельности** (КМД) заключается в том, чтобы развивать обучающегося, его потребности, и тем самым учить жить в окружающем мире свободно и самостоятельно.

Основная идея, положенная в организацию рабочего процесса в режиме КМД, состоит в том, что обучение ведется в активном взаимодействии обучаемых с педагогом и между собой с того уровня (развитие потребностей - способностей), на котором находятся обучаемые.

Технология КМД состоит из системы проблемных ситуаций, каждая из которых разделяется на четыре основных такта:

- Первый такт – ввод в проблемную ситуацию: постановка проблемы, коллективное обсуждение целей, способов их достижения. Функция: актуализация противоречий, определение внутренних целей, реальных способов деятельности;
- Второй такт – работа по творческим микрогруппам. Функция: разрешение противоречий, выращивание внутренних целей, формирование способов деятельности, выработка индивидуальной, коллективной позиции по изучаемой проблеме;
- Третий такт – окончание рабочего процесса, общее обсуждение разрешаемой проблемы, защита позиций. Функция: формирование коллективных и личных позиций на основе сравнения их с научной (окончание выращивания внутренних целей), выработка общего мнения о работе творческих групп, отдельных личностей, коллектива в целом;
- Четвертый такт – определение новой проблемы, направления процесса дальнейшего познания.

Системообразующим моментом технологии КМД является рефлексия.

**Технология контрольно-корректирующая** – это проект организации учебного процесса, позволяющий организовать индивидуальные образовательные траектории обучающихся с учетом их способностей, типологии, мотивации, а также необходимого уровня учебной информации с заранее запланированными учебными результатами.

### **Модульное обучение**

Модуль (от лат. modules) – функциональный узел. Поскольку модуль включает банк информации и руководство по достижению поставленных дидактических целей, то педагог выступает в роли консультанта, координатора, информатора (при необходимости) и контролёра. Модуль можно рассматривать и как пакет, охватывающий одну концептуальную единицу учебного материала.

Модульное обучение строится на следующих принципах:

- осознанной перспективы;
- структуризации обучения на обоснованные элементы;
- динамичности;
- гибкости;
- модульности;
- разносторонности методического консультирования;
- паритетности обучаемых и обучающихся;
- свободы выбора метода деятельности.

В модульном обучении большое внимание уделяется структурированию учебного

материала, построению программ.

### **Кейс – технология**

Case studies (или метод конкретных ситуаций) представляет специальную методику обучения, заключающуюся в использовании конкретных случаев (ситуаций, историй) для совместного анализа, обсуждения или выработки решений студентами по определенному разделу учебного курса. Работа с «кейс-стади» (или на профессиональном языке с «кейс-ами») предполагает разбор или разрешение конкретных ситуаций по определенному сценарию, который включает и самостоятельную работу студента, и «мозговой штурм» в рамках малой группы, и публичное выступление с представлением и защитой предполагаемого решения.

Цели метода:

- создание и развитие личностной вариативной и динамичной модели мышления, ориентированной на выработку практических решений преодоления конкретных затруднений;
- разработка маршрута доучивания (коррекции и компенсации) открываемых пробелов знаний;
- активизация знаний, закрепление приемов владения ими до уровня умений;
- привитие и укрепление социальных компетенции, развитие коммуникативных умений;
- создание и систематизация в некотором общем алгоритме отдельных умений, позволяющих применять на практике весь комплекс накопленных теоретических знаний.

Метод «кейс-стади» способствует развитию у студентов изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий при наличии фактической информации. Анализируя и диагностируя проблему, студент развивает в себе такие качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, коммуникативные умения, умения дискутировать, воспринимать и оценивать информацию. Метод способствует развитию чувства уверенности, выявлению и развитию лидерских качеств.

Использование данной технологии дает следующие результаты:

- обеспечивает более высокую мотивацию студентов в процессе обучения, особенно при изучении нормативных документов, причем мотивация осуществляется через проблему, осознанную и воспринятую на личностном уровне;
- делает обучение деятельным, так как студенты ставятся в условия, когда им нужно самостоятельно принимать решение в конкретной ситуации;
- развивает мышление, способность анализировать и диагностировать проблему, делать выводы;
- обучает практике, формирует взгляд на хозяйственную жизнь как на постоянно изменяющуюся систему с чрезвычайно большим числом переменных, что, в свою очередь, позволяет студентам быстрее адаптироваться на месте работы;
- развивает коммуникативные навыки, способность к сотрудничеству, чувство лидерства, деловую этику;
- повышает интерес к изучаемым предметам и будущей профессии.

### **Мультимедийные технологии.**

Основные задачи:

- подготовить обучающихся к жизни в современных информационных условиях, к восприятию различной информации, научить понимать ее, осознавать последствия ее воздействия на психику;
- овладевать способами общения на основе невербальных форм коммуникации с помощью технических средств;

-быть толерантным по отношению к другому мнению, другому народу, принимать отличные традиции и взгляды и, как следствие этого, воспринимать и уважать человека как такового и признавать его как ценность, независимо от его национальной принадлежности и социального положения.

**Проектная деятельность** студентов ставит в центр образовательного процесса практические вопросы овладения профессией и на этой базе стимулирует интерес к теории.

Суть метода проекта – стимулировать интерес обучающихся к определенным проблемам, предполагающим владение определенной суммой знаний и через проектную деятельность,предусматривающим решение этих проблем, умение практически применять полученные знания, развитие критического мышления. Проблема устанавливает цель мысли, а цель контролирует процесс мышления.

Метод проектов всегда предполагает, во-первых, решение какой-то проблемы, и, во-вторых, направлен на получение результата. Метод проектов - способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом. Работа с проектами занимает особое место в лицее, позволяя студенту приобретать знания, которые не достигаются при традиционных методах обучения. Это становится возможным потому, что студенты сами делают свой выбор и проявляют инициативу. С этой точки зрения хороший проект должен: иметь практическую ценность; предполагать проведение студентами самостоятельных исследований; быть в одинаковой мере непредсказуемым как в процессе работы над ним, так и при ее завершении; быть гибким в направлении работы и скорости ее выполнения; предполагать возможность решения актуальных проблем; давать студенту возможность учиться в соответствии с его способностями; содействовать проявлению способностей студента при решении задач более широкого спектра; способствовать налаживанию взаимодействия между студентами.

**Этапы работы над проектом:** выбор темы, формулирование варианта проблем, распределение задач по группам, групповая или индивидуальная разработка проекта, защита и экспертиза проекта.

*Вся деятельность обучающихся сосредоточивается на следующих этапах: подготовка, планирование, исследование, результаты и/или вывод, оценка результатов и процесса.*

#### **1) Подготовка**

- а) определение проблемы и вытекающих из нее целей и задач;
- б) выдвижение гипотезы их решения;
- в) обсуждение методов исследования;

#### **2) Планирование**

- а) определение источников информации;
- б) определение способов сбора и анализа информации;
- в) определение способа представления результатов;
- г) установление процедур и критериев оценки результатов и процесса;
- д) распределение задач (обязанностей) между членами команды.

#### **3) Исследование**

- а) сбор информации;
- б) решение промежуточных задач.

#### **4) Результаты и/или выводы**

- а) анализ полученных данных;
- б) формулирование выводов.

#### **5) Оценка результатов и процесса**

- а) оформление конечных результатов;

б) подведение итогов, корректировка, окончательные выводы.

**Принцип формирования здоровья**, т.е. ценностей здорового образа жизни, валеологических знаний и умений, мотивации обучающихся на здоровый образ жизни, осуществляется через содержание учебного материала, раскрывающих сущность основных компонентов здоровья и здорового образа жизни посредством организации взаимодействия участников педагогического процесса, в котором формируются ценности, идеалы здоровья и понимание определенных способов его достижения.

Эффективность перечисленных механизмов во многом зависит от уровня культуры здоровья человека, которая формируется в процессе целенаправленной педагогической деятельности. В этой связи понятна роль педагогического фактора в структуре здоровьесберегающего обеспечения жизнедеятельности студента. Общим руководством к действию является принцип здоровьесцентризма, который включает в себя: целевую ориентацию участников педагогического процесса на здоровье как приоритетную ценность и основной результат деятельности; направленность содержания и организации учебно-воспитательной работы на формирование потребности обучающихся в здоровье и здоровом образе жизни, его валеологической грамотности; методы и формы организации всех видов деятельности обучающихся, обеспечивающие снижение стоимости их здоровья; развитие культуры здоровья педагогов; организацию здоровой предметно-пространственной среды классного помещения и др.

#### **Методические рекомендации по выполнению индивидуального проекта**

Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися в течение одного или двух лет в рамках внеурочной деятельности, за счет часов самостоятельной работы.

Индивидуальный проект должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного, иного.

Основные направления разработки индивидуального проекта:

- историко-социокультурное направление, предполагающее историко-краеведческие, социологические, обществоведческие исследования;
- филологическое направление, ориентированное на этическое и эстетическое развитие обучающихся;
- естественнонаучное направление, ориентированное на формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся; на развитие представлений о процессах и явлениях, происходящих в природе и обществе;
- направление в соответствии с выбранным профилем обучения, предполагающее научное исследование в разных областях наук.

Индивидуальным проектом (далее – проект) студентов руководит преподаватель лица, работающий в цикле Общеобразовательные учебные предметы, тема проекта должна соответствовать содержанию соответствующего учебного предмета.

Выбор тем проектов осуществляется в течение сентября-октября текущего учебного года из тем, предложенных преподавателем. Студенты имеют возможность инициировать тему проекта.

Проект выполняется студентами в период изучения предмета и предъявляется до окончания ее изучения.

Итоговый продукт индивидуального проекта может быть представлен в форме презентации PowerPoint, стендового доклада, видеоролика или видеофильма, виртуальной экскурсии, Web-сайта, газеты, журнала, научно-исследовательская работы, папки с информационными материалами, сценария мероприятия, буклета и др.

#### **Этапы выполнения индивидуального проекта**

Работа над индивидуальным проектом включает три этапа:

- подготовительный (сентябрь – октябрь);
- основной (ноябрь – апрель);
- заключительный (май – июнь).

На подготовительном этапе осуществляется:

- выбор тем индивидуальных проектов студентами лица, закрепление руководителей (отв.: преподаватели ООД);
- заполнение бланка «Руководители индивидуальных проектов»;
- передача заполненного бланка «Руководители индивидуальных проектов» заместителю директора по учебной работе для приказа;
- подготовка журналов для учета курса по основам проектно-исследовательской деятельности.

На основном этапе осуществляется:

- консультирование руководителем студентов по проблеме проекта;
- выполнение проекта;
- представление проектов на конференции.

На заключительном этапе осуществляется:

- доработка и оформление проекта;
- сдача преподавателю паспорта проекта и итогового продукта проекта на бумажном носителе/в электронном виде;
- оценка проекта;
- защита индивидуального проекта;
- передача проектов на бумажном носителе/в электронном виде и отзывов председателю ПЦК.

#### **Критерии оценки индивидуального проекта**

Оценка индивидуального проекта осуществляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится, если:

- работа является самостоятельным, завершенным исследованием, оформлена в соответствии с требованиями;
- студент владеет научным стилем изложения материала, во введении обосновал актуальность избранной темы, сформулировал методологическую основу исследования, теоретические положения проанализированы глубоко и полно, сделал непротиворечивые и логичные выводы;
- в заключении дается краткий отчет о решении поставленных задач;
- работа сопровождается ссылками на источники информации;
- оформление списка используемых источников соответствует требованиям.

Оценка «хорошо» ставится, если работа в основном соответствует требованиям научного исследования, но имеет некоторые из перечисленных недостатков (два-три):

- не всегда выдержан научный стиль изложения материала;
- отсутствует четкость в оформлении выводов;
- отмечается несогласованность некоторых компонентов методологического аппарата;

- несоответствие ссылок списку использованных источников;
- в оформлении имеют место отдельные недочеты.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа является достаточно завершённым исследованием, ее содержание соответствует цели, но при этом допущены некоторые из перечисленных недостатков (три-пять):

- не всегда выдержан научный стиль изложения материала;
- отсутствует четкость в оформлении выводов;
- нарушена структура введения;
- отмечается несогласованность некоторых компонентов методологического аппарата;

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- несоответствие ссылок списку использованных источников;
- в оформлении допущены существенные недочеты;
- в тексте работы имеются опечатки, орфографические, пунктуационные, стилистические и другие ошибки;
- отсутствует иллюстрация теоретических положений работы;
- задачи исследования решены не в полном объёме и др.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- работа не является самостоятельным, завершённым исследованием;
- содержание не соответствует теме исследования;
- студент не владеет научным стилем изложения материала;
- не обосновал актуальность избранной темы;
- некорректно сформулирован методологический аппарат;
- теоретические положения раскрыты поверхностно;
- цель исследования не достигнута, задачи не решены, гипотеза на теоретическом уровне не подтверждена.

### **Методические рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся**

В основе разработки учебно-методического обеспечения ОПОП лежат принципы модульно-компетентностного подхода:

- принцип ориентации на цели, значимые для сферы труда;
- принцип комплексного освоения умений и знаний в рамках формирования конкретной компетенции, которая обеспечивает выполнение конкретной трудовой функции;
- принцип обратной связи разработчиков программ с требованиями работодателей к компетентности специалистов;
- принцип функциональности, который предполагает построение и структурирование основной профессиональной образовательной программы на основе набора профессиональных функций, выделенных в результате функционального анализа профессиональной деятельности в образовательном стандарте, определяет значимость и основную форму интеграции теоретического и практического компонентов при обучении в среднем профессиональном образовании;
- принцип модульного построения, который предполагает, что модуль основной профессиональной образовательной программы понимается как целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований, которым должен соответствовать обучающийся по завершению модуля, и соответствующий определённой функции (вида) профессиональной деятельности, отражённой в профессиональном стандарте;

- принцип целостности формирования компетенций в рамках основной профессиональной образовательной программы требует от разработчиков выстраивания четкой стратегии взаимодействия преподавателей общепрофессиональных дисциплин и модульных программ;

- принцип ориентации на результат - предполагает переориентацию образовательных стандартов, в том числе среднего профессионального образования, с вводных факторов (обязательный учебный материал) и процесса (продолжительность курса) на результаты обучения (достижения обучающихся, в особенности, полезные компетенции и умения);

- принцип единства задач формирования общих и профессиональных компетенций специалиста отражает один из важнейших аспектов интеграции профессиональных и общеобразовательных дисциплин в содержании основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся организуются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования».

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и(или) лабораторных работ, а также выполнения самостоятельной работы в соответствии с методическими материалами, разработанными преподавателем. Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по учебной дисциплине, МДК, практике завершается промежуточной аттестацией в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, в том числе комплексного; по профессиональному модулю - промежуточной аттестацией в форме экзамена (квалификационного) по ПМ, оценку освоения вида деятельности проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии рекомендуется включать представителей работодателей. Формы и процедуры проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрабатываются лицеем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала изучения предмета/дисциплины и/или междисциплинарного курса (модуля).

Итоговый контроль результатов освоения основной профессиональной образовательной программы обучающимися осуществляется государственной экзаменационной комиссией в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Для обеспечения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС) по дисциплинам, МДК, ПМ и ГИА. ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. Фонды оценочных средств включают комплекты контрольно-оценочных материалов, предназначенных для оценивания знаний, умений и компетенций на разных стадиях обучения студентов, а также для аттестационных испытаний выпускников на соответствие (или несоответствие) уровня их подготовки требованиям ФГОС по завершению освоения конкретной ОПОП.

Фонд оценочных средств является составной частью основной профессиональной образовательной программы по соответствующей профессии/специальности СПО.

Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предметам, дисциплинам, МДК разрабатываются и утверждаются лицеем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации, для практики, для промежуточной аттестации по ПМ- разрабатываются и согласовываются с работодателем, утверждаются лицеем.

Самостоятельная внеаудиторная работа является традиционной формой организации учебного процесса. В зависимости от содержания может представлять собой практическую, расчетно-графическую работу, реферат, аналитический обзор, эссе и т.п. Контроль выполнения обучающимися самостоятельной работы по дисциплине, МДК осуществляется преподавателем, как правило выборочно в соответствии с разработанными методическими материалами. В основном результаты самостоятельной работы обучающихся ориентированы на качественное выполнение практической работы.

ФОС решает следующие задачи:

- контроль и управление достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определенных ФГОС СПО;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс лицея.

Методическими основами формирования фонда оценочных средств являются:

- структурные макеты оценочных средств для проведения текущего, промежуточного и итогового контроля для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения практического опыта, умений и усвоения знаний обучающимися в соответствии с ОПОП по профессии/специальности;
- максимальное приближение системы оценивания и контроля сформированности компетенций у обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности;
- участие в оценке компетенций обучающихся внешних экспертов (работодателей, преподавателей, читающих смежные дисциплины); использование традиционных и инновационных видов и форм контроля.

Непосредственным исполнителем разработки комплекта контрольно-оценочных средств по учебным предмету, дисциплине, МДК, профессиональному модулю является преподаватель. Если одна и та же дисциплина/предмет с одинаковыми требованиями к ее содержанию преподается по разным профессиям/специальностям, то по ней может создаваться единый комплект контрольно-оценочных средств.

### **Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта)**

Выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла.

Тема курсовой работы выбирается студентами третьего (второго) курса на основе примерного перечня, разработанного предметно-цикловой комиссией лицея по дисциплине(дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю(модулям) профессионального учебного цикла. Студент пишет заявление на назначение руководителя и выбор темы. На написание курсовой работы отводится один учебный год, в конце которого студент сдает выполненную работу руководителю.

#### **Этапы выполнения и оценивания курсовой работы:**

1 этап – Выбор темы (тема должна быть сформулирована в характере причинно-следственной связи), составление библиографии, изучение психолого-педагогической и



методической литературы по проблеме исследования, обоснование актуальности темы, определение проблемы, объекта, предмета исследования, выдвижение рабочей гипотезы, формулировка цели и задач исследования, составление плана курсовой работы.

2 этап – Работа над основной частью на основании анализа литературы. Возможна апробация некоторых методик, серии занятий и/или уроков.

3 этап – Систематизация и оформление материалов исследования.

4 этап – Формулирование окончательных выводов по теме исследования. Составление списка используемых источников.

5 этап – Оформление приложений.

6 этап – Представление курсовой работы руководителю для составления отзыва.

7 этап – Сдача курсовой работы председателю ПЦК в установленный период.

Данные этапы могут варьироваться, сдвигаться по срокам в зависимости от изменений графика учебного процесса.

Курсовая работа может являться основой выполнения выпускной квалификационной работы.

### **Структура курсовой работы**

Курсовая работа имеет следующую структуру:

- Титульный лист
- Оглавление
- Введение: актуальность, объект, предмет, цель, задачи и методы курсовой работы.
- Основная часть: глава, посвященная психолого-педагогическим аспектам проблемы исследования; глава, посвященная вопросам частной методики
- Заключение
- Список использованных источников
- Приложение

### **Требования к оформлению курсовой работы**

Текст курсовой работы оформляется в виде электронной версии через полуторный интервал с использованием шрифта 14. Абзацный отступ – 15мм. Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое – 10мм; верхнее – 20мм; нижнее – 20мм; левое – 20мм.

Каждая глава начинается с нового листа, а подразделы (пункты глав) пишутся подряд. Между названием главы и подглавы – промежуток один Enter (одна пустая строка). Между названием подглав и текстом – промежуток один Enter (одна пустая строка).

Все страницы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц проставляется по центру верхнего поля без точки, шрифт No10. Нумерация страниц – сквозная (приложение, иллюстрации, таблицы включают в общую нумерацию страниц). Титульный лист и оглавление не нумеруются, но подразумеваются. Начинается нумерация с третьей страницы, то есть с введения.

Ссылки на использованные источники приводятся в квадратных скобках – проставляется номер в соответствии со списком, например, [7]. Ссылки на несколько источников из списка проставляются в квадратных скобках через запятую: [7, 13, 15]. В случае цитирования указываются не только номер источника, но и страницы, на которых изложен используемый материал. Номер источника и номер страницы разделяются запятой, например, [7, с. 39].

Таблица подписывается сверху, рисунок снизу.

Список использованных источников оформляется в соответствии с библиографическими требованиями. Минимальное количество источников – 20.

Для формирования списка используемых источников необходимо соблюдать следующие правила:

- указывается в конце работы (перед приложением);

- в алфавитном порядке;
- нормативно-правовые документы – в начале списка;
- в список включаются источники за последние пять лет;
- строгое соблюдение требований к оформлению используемых источников.

Примеры оформления используемых источников.

*Книга одного автора*

Щуркова, Н.Е. Новое воспитание / Н.Е. Щуркова. – М.: Педагогическое общество России, 2010. - 117 с.

*Книга двух авторов*

Мижериков, В.А. Введение в педагогическую профессию / В.А. Мижериков, М.Н. Ермоленко. - М.: Педагогическое общество России, 2012. – 286 с.

*Книга трех авторов*

Фридман, Л.М. Изучение личности учащегося и ученических коллективов / Л.М.Фридман, Т.А. Пушкина, И.Я. Каплунович. – М.: Просвещение, 2010. – 206 с.

*Книга четырех и более авторов*

Технология управления персоналом. Настольная книга менеджера /П.В. Журавлев, С.А. Карташов, Н.К. Маусов [и др.]. – М.: Экзамен, 2011. – 576 с.

*Книги с указанием редактора и составителя*

Философско-психологические проблемы образования / под ред. В.В. Давыдова. – М.:Интор, 2010. – 127 с.

*Многотомные издания (определенный том)*

Гражданское право: в 3т. Т.1: учебник / под ред. А.П. Сергеева, Ю.К. Толстого. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Л.В. Рожникова, 2009. – 624 с.

*Статьи из журналов*

Шилова,Т.А. Психодиагностика и коррекция детей с отклонениями в поведении /Т.А. Шилова // Начальная школа. - 2012.-№5. – С.15-18.

*Статья из газеты*

Степанова, Е.Н. Педагогический контроль в процессе воспитания/ Е.Н. Степанова//Учительская газета. – 2013. – 16 марта. – С.2-3.

*Федеральный закон*

Российская Федерация. Законы. О государственных и муниципальных учебных заведениях: федер. закон от 16 ноября 2001г. // Собрание законодательства РФ. – 2001.-№ 58.– Ст. 47

*Сайты в сети Интернет*

Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 19.02.2018).

*Ресурсы с сайта в сети Интернет*

Интерактивная карта мира / Google // Maps-of-world.ru: карта мира : [сайт]. – URL: <http://maps-of-world.ru/inter.html> (дата обращения: 17.09.2020).

*Описание книги из Электронной библиотеки ЭБС Юрайт*

Ланин, Б. А. Методика преподавания литературы : учебная хрестоматия : учебное пособие / Б. А. Ланин. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. —339 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454432> (дата обращения: 20.04.2020).

В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине слова «Приложение» и его обозначения. Заголовок приложения записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Е, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. Например: Приложение А, Приложение Б. В случае полного использования букв русского алфавита, допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита (за исключением букв I, O), в случае их полного использования – арабскими цифрами. Приложения могут быть перечислены в оглавлении работы с указанием их обозначения и заголовков.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

### **Критерии оценки курсовой работы**

Оценка «Отлично» (5) ставится, если:

- работа является самостоятельным, завершенным исследованием, оформлена в соответствии с требованиями;
- студент владеет научным стилем изложения материала, во введении обосновал актуальность избранной темы, сформулировал методологическую основу исследования, теоретические положения проанализированы глубоко и полно, сделал непротиворечивые и логичные выводы по основной части работы;
- в заключении дается краткий отчет о решении поставленных задач, достижении цели, подтверждении рабочей гипотезы, говорится о степени завершенности работы и перспективах ее продолжения;
- работа сопровождается ссылками на источники информации;
- оформление списка используемых источников соответствует требованиям.

Оценка «Хорошо» (4) ставится, если работа в основном соответствует требованиям научного исследования, но имеет некоторые из перечисленных недостатков (два-три):

- не всегда выдержан научный стиль изложения материала;
- отсутствует четкость в оформлении выводов;
- отмечается несогласованность некоторых компонентов методологического аппарата;
- несоответствие ссылок списку использованных источников;
- в оформлении имеют место отдельные недочеты.

Оценка «Удовлетворительно» (3) ставится, если работа является достаточно завершенным исследованием, ее содержание соответствует цели, но при этом допущены некоторые из перечисленных недостатков (три-пять):

- не всегда выдержан научный стиль изложения материала;
- отсутствует четкость в оформлении выводов;
- нарушена структура введения;
- отмечается несогласованность некоторых компонентов методологического аппарата;
- несоответствие ссылок списку использованных источников;
- в оформлении допущены существенные недочеты;
- в тексте работы имеются опечатки, орфографические, пунктуационные, стилистические и другие ошибки;
- отсутствует иллюстрация теоретических положений работы;
- задачи исследования решены не в полном объеме и др.

Оценка «Неудовлетворительно» (2) ставится, если:

- работа не является самостоятельным, завершенным исследованием;
- содержание не соответствует теме исследования;
- студент не владеет научным стилем изложения материала;
- не обосновал актуальность избранной темы;
- некорректно сформулирован методологический аппарат;
- теоретические положения раскрыты поверхностно;
- цель исследования не достигнута, задачи не решены, гипотеза на теоретическом уровне не подтверждена.

### 3.8. Организационно-педагогические условия. Система условий реализации основной образовательной программы

#### 3.8.1 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Лицей располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ППКРС обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

#### Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППКРС

Индекс УД, ПМ	Дисциплины и МДК учебного плана	Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования
УПб.01.01	Русский язык	Корпус 1 Кабинет №9 Русского языка и литературы	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии.
УПб.01.02	Литература	Корпус 1 Кабинет №9 Русского языка и литературы	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, хрестоматии.
УПб.01.03	Иностранный язык	Корпус 1 Кабинет №7 Иностранного (немецкого) языка. Кабинет Иностранного (немецкого) языка в профессиональной деятельности; Кабинет №13 Иностранного (английского) языка. Кабинет Иностранного (английского) языка в профессиональной деятельности	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари., Стенды с учебным материалом Таблицы, схемы, компьютер (13 шт), мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари., Стенды с учебным материалом.
УПб.01.04	История	Корпус 1 Кабинет №12 Истории и обществознания	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
УПб.01.05	Обществознание	Корпус 1 Кабинет №12 Истории и обществознания	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.

			материалы, карты.
УПБ.01.06	География	Корпус 2 Кабинет №17 Географии и экологии. Кабинет экологических основ природопользования.	Таблицы, схемы, компьютер, телевизор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
УПБ.01.07	Математика	Корпус 1 Кабинет №21 Математики	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков и др.).
УПБ.01.08	Биология	Корпус 1 Кабинет №20 Химии и биологии. Лаборатория химии.	Таблицы, схемы, компьютер, телевизор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
УПБ.01.09	Физика	Корпус 1 Кабинет №8 Физики и астрономии	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
УПБ.01.10	Физическая культура	Корпус 1 №3 Спортивный зал. Тренажерный зал Стрелковый тир Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки, перекладина гимнастическая, щиты баскетбольные, стол теннисный, сетка баскетбольная, сетка волейбольная, маты гимнастические, скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер рулетка 50м, мяч баскетбольный, мяч футбольный, мяч волейбольный.
УПБ.01.11	Основы безопасности и защиты Родины	Корпус 1 Кабинет №6 Основ безопасности и защиты Родины. Безопасности жизнедеятельности.	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.; тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде.
УПУ.02.01	Информатика	Корпус 1 Кабинет № 4 Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.	Технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с С ROM (DVD ROM) (25 шт); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);

			наглядные пособия (комплекты учебны таблиц, плакаты) печатные и экранно-звуковые средств обучения; расходные материалы: бумага, картриджи дл принтера и копировального аппарата, дис для записи (CD-R или CD-RW); учебно-практическое и учебно-лабораторно оборудование.
УПу.02.02	Химия	Корпус 1 Кабинет.№20Химии биологии. Лаборатори химии.	Таблицы, схемы, компьютер, телевиз методические пособия, видеофильмы учебные пособия, учебники, контрольно измерительные материалы, наглядны пособия Лабораторное оборудование.
ДУП.03.01	Основы проектно- исследовательской деятельности	Корпус 1 Кабинет.№ 4 Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности	Компьютеры, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия по выполнению практических работ.
КВ.04.01/ КВ.04.02	Родной язык (русский)/ родная литература( русская)	Корпус 1 Кабинет №9 Русского языка и литературы	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно- измерительные материалы, хрестоматии.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Корпус 2 <b>7. Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.</b> Кабинет, организации обслуживания, технического оснащения и организации рабочего места, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	Компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Корпус 2 11.Кабинет товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Корпус 2 7. Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. <b>Кабинет, организации обслуживания, технического оснащения и организации рабочего</b>	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.

		места, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Корпус 1 5. Кабинет Социально - экономических дисциплин.	Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты.
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	Корпус 2 11.Кабинет товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия Лабораторное оборудование.
ОП.06	Охрана труда	Корпус 1 18. Кабинет инженерной графики, материаловедения. Лаборатория технических измерений, метрологии, стандартизации и подтверждения качества. Кабинет управления транспортным средством. Кабинет безопасности движения. <b>Кабинет охраны труда</b>	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.; тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Корпус 1 7. Кабинет Иностранного (немецкого) языка. Кабинет Иностранного (немецкого) языка в профессиональной деятельности. 13. Кабинет Иностранного (английского) языка. Кабинет Иностранного(английского) языка в профессиональной деятельности.	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Корпус 1 6. <b>Кабинет Основ безопасности жизнедеятельности и безопасности жизнедеятельности</b>	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;

			тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде.
ОП.09	Физическая культура	Корпус 1 3. Спортивный зал, тренажерный зал, стрелковый тир Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки, перекладина гимнастическая, щиты баскетбольные, стол теннисный, сетка баскетбольная, сетка волейбольная, маты гимнастические, скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер, рулетка 50м, мяч баскетбольный, мяч футбольный, мяч волейбольный.
ОП. 10	Организация обслуживания	Корпус 2 7. Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Кабинет, организации обслуживания, технического оснащения и организации рабочего места, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. Фритюрница электр.серии EF-062 Кухонная машина КМС 560 Kenwood, тестомес (на 5кг), водоумягчитель 8л RST/SAtm FIAMMA, мясорубка электрическая Verossi-003 без насадок 104227, мясорубка МИМ 300, мясорубка, миксер, электроплита Лысьва ЭП 401 СТ бел, электровафельница TCB-2, печь конвекционная XVC-305, эл.плита 2комфорочная, микроволновая печь бытовая SUPRA MWS-1703 V1M10 0488, СВЧ-печь"supra1703, весы, холодильники, рукосушитель GSX-200, столы разделочные, шкафы кухонные.
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	23. Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. 31. Учебная кухня ресторана	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. Фритюрница электр.серии EF-062 Кухонная машина КМС 560 Kenwood, тестомес (на 5кг), водоумягчитель 8л RST/SAtm FIAMMA, мясорубка электрическая Verossi-003 без насадок 104227, мясорубка МИМ 300, мясорубка, миксер, электроплита Лысьва ЭП 401 СТ бел, электровафельница TCB-2, печь конвекционная XVC-305, эл.плита 2комфорочная, микроволновая печь бытовая SUPRA MWS-1703 V1M10 0488, СВЧ-печь"supra1703, весы, холодильники, рукосушитель GSX-200, столы разделочные, шкафы кухонные.
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	23. Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. 31. Учебная кухня ресторана	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. Фритюрница электр.серии EF-062 Кухонная машина КМС 560 Kenwood, тестомес (на 5кг), водоумягчитель 8л RST/SAtm FIAMMA, мясорубка электрическая Verossi-003 без



			насадок 104227, мясорубка МИМ 300, мясорубка, миксер, электроплита Лысьва ЭП 401 СТ бел, электровафельница ТСВ-2, печь конвекционная ХВС-305, эл.плита 2комфорочная, микроволновая печь бытовая SUPRA MWS-1703 V1M10 0488, СВЧ-печь"supra1703, весы, холодильники, рукосушитель GSX-200, столы разделочные, шкафы кухонные.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	23. Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. 31. Учебная кухня ресторана	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. Фритюрница электр.серии EF-062 Кухонная машина КМС 560 Kenwood, тестомес (на 5кг), водоумягчитель 8л RST/SAtm FIAMMA, мясорубка электрическая Verossi-003 без насадок 104227, мясорубка МИМ 300, мясорубка, миксер, электроплита Лысьва ЭП 401 СТ бел, электровафельница ТСВ-2, печь конвекционная ХВС-305, эл.плита 2комфорочная, микроволновая печь бытовая SUPRA MWS-1703 V1M10 0488, СВЧ-печь"supra1703, весы, холодильники, рукосушитель GSX-200, столы разделочные, шкафы кухонные.
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	23. Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. 31. Учебная кухня ресторана 25. Учебный кондитерский цех	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. Фритюрница электр.серии EF-062 Кухонная машина КМС 560 Kenwood, тестомес (на 5кг), водоумягчитель 8л RST/SAtm FIAMMA, мясорубка электрическая Verossi-003 без насадок 104227, мясорубка МИМ 300, мясорубка, миксер, электроплита Лысьва ЭП 401 СТ бел, электровафельница ТСВ-2, печь конвекционная ХВС-305, эл.плита 2комфорочная, микроволновая печь бытовая SUPRA MWS-1703 V1M10 0488, СВЧ-печь"supra1703, весы, холодильники, рукосушитель GSX-200, столы разделочные, шкафы кухонные.
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	23. Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства. 31. Учебная кухня ресторана 25. Учебный кондитерский цех	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы. Фритюрница электр.серии EF-062 Кухонная машина КМС 560 Kenwood, тестомес (на 5кг), водоумягчитель 8л RST/SAtm FIAMMA, мясорубка электрическая Verossi-003 без насадок 104227, мясорубка МИМ 300, мясорубка, миксер, электроплита Лысьва ЭП 401 СТ бел, электровафельница ТСВ-2,

			печь конвекционная XVC-305, эл.плита 2комфорочная, микроволновая печь бытовая SUPRA MWS-1703 V1M10 0488, СВЧ-печь"supra1703, весы, холодильники, рукосушитель GSX-200, столы разделочные, шкафы кухонные.
--	--	--	---

### 3.8.2 Кадровое обеспечение программы

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

№п/п	Наименование УП, ПМ	Ф.И.О.преподавателя, квалификация, уровень образования, образовательное учреждение, курсы повышения квалификации
УПб.01.01	Русский язык	Ларина Ольга Владимировна. – первая квалификационная категория, высшее, педагогический институт им.М.Ауэзова международного казахско-турецкого университета им.Ясави, 1994г, учитель русского языка и литературы <b>КПК:</b> отделение доп.проф.образования Общества с ограниченной ответственностью «Центр непрерывного образования и инноваций»,2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬИ УРОК), 2021г
УПб.01.02	Литература	Ларина Ольга Владимировна. – первая квалификационная категория, высшее, педагогический институт им.М.Ауэзова международного казахско-турецкого университета им.Ясави, 1994г, учитель русского языка и литературы <b>КПК:</b> отделение доп.проф.образования Общества с ограниченной ответственностью «Центр непрерывного образования и инноваций»,2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬИ УРОК), 2021г
УПб.01.03	Иностранный язык	Гасан Зинаида Геннадьевна – высшая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО БГПИ, 1985г учитель немецкого языка средней школы <b>КПК:</b> КАУ ДПО «АИРО имени Адриана Митрофановича Топорова», 2020г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬИ УРОК), 2021г; Осипова Татьяна Николаевна – высшая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО Барнаульский гос. пед. университет,2007г; педагог-дефектолог дефектолог для работы с детьми с отклонениями в развитии дошкольного возраста, педагог-психолог. <b>ПП:</b> Основы теории и методики преподавания английского языка в школе, АКППРО, 2016г;

		<p><b>КПК:</b> КГБПОУ «БГК», 2020; ООО «Юрайт-Академия», 2020; , ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Единый урок, 2021г; 2022 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2022г; 2022г; 2022г; 2022 г; КГБПОУ «Бийский государственный колледж», 2022г; БУ ВО «Сургутский государственный университет», 2022г.</p>
УПб.01.04	История	<p>Неудахина Татьяна Сергеевна – без категории, высшее, Барнаульский государственный педагогический университет, 2001 г, «Филология», учитель русского языка и литературы;</p> <p><b>ПП:</b> История и обществознание: теория и методика преподавания в образовательной организации, ООО «Инфоурок», 2024г.</p>
УПб.01.05	Обществознание	<p>Мишина Татьяна Васильевна- высшая квалификационная категория, высшее, Бийский педагогический государственный университет им. В.М.Шукшина, 2002г «География и экология», учитель географии и экологии</p> <p><b>ПП:</b> «Основы теории и методики преподавания истории и обществознания в школе», КГБУ ДПО «Алтайский краевой институт повышения квалификации работников образования», 2016г; «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО «Инфоурок», 2022г</p> <p><b>КПК:</b> КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 2021г; КАУ ДПО «АИРО им.Топорова А.М.», 2020 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬЙ УРОК), 2022г.</p>
УПб.01.06	География	<p>Мишина Татьяна Васильевна- высшая квалификационная категория, высшее, Бийский педагогический государственный университет им. В.М.Шукшина, 2002г «География и экология», учитель географии и экологии</p> <p><b>ПП:</b> «Основы теории и методики преподавания истории и обществознания в школе», КГБУ ДПО «Алтайский краевой институт повышения квалификации работников образования», 2016г; «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО «Инфоурок», 2022г</p> <p><b>КПК:</b> КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 2021г; КАУ ДПО «АИРО им.Топорова А.М.», 2020 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬЙ УРОК), 2022г.</p>
УПб.01.07	Математика	<p>Баженова Татьяна Сергеевна – первая квалификационная категория, высшее, ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия», 2012г лингвист, преподаватель французского и английского языков</p> <p><b>ПП:</b> «Математика: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО «Инфоурок», 2021г;</p> <p><b>КПК:</b> КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», 2021г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬЙ УРОК), 2021г; 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования</p>

		Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г.
УПб.01.08	Биология	Золотухина Ирина Васильевна - без категории, высшее, ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет», 2020г, бакалавр 44.03.01 Педагогическое образование; <b>ПП:</b> «Биология и химия: теория и методика преподавания в образовательной организации»,ООО «Инфоурок», 2024 г
УПб.01.09	Физика	Захаров Алексей Юрьевич – высшая квалификационная категория, высшее, ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная педагогическая академия», 2012 г учитель физики и информатики. <b>КПК:</b> КГБПОУ «БГК», 2020г; 2022г; «Центр инновационного образования и воспитания», Единый урок,2021 г; 2021г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021 г; 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2022г; 2022г; 2022г; БУ ВО «Сургутский государственный университет», 2022г.
УПб.01.10	Физическая культура	Долгов Александр Васильевич– первая квалификационная категория, высшее, БГПА, 2010, физическая культура. Учитель физической культуры. <b>ПП:</b> «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», ФГБОУ ВО СибГУФК ,2021г; <b>КПК:</b> «Центр инновационного образования и воспитания», «ЕДИНЬЙ УРОК»,2021г; 2021г.
УПб.01.11	Основы безопасности и защиты Родины	Тарасов Александр Гурьянович- без категории, СПО, Павловский сельскохозяйственный колледж, 2002г, юрист по специальности «Правоведение» <b>ПП:</b> «Организация работы с личным составом органов внутренних дел», Санкт-Петербургский университет МВД России, 24.12.2010г; «Педагогика дополнительного образования», негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 30.06.2020 г; «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», квалификация – Инструктор по спорту, специалист центра тестирования ВФСК «Готов к труду и обороне» (ГТО), факультет дополнительного образования Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский государственный университет физической культуры и спорта», 14.11.2020г; «Тренер – преподаватель физической культуры», ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный университет», 04.12.2023г
УПу.02.01	Информатика	Фролов Константин Сергеевич –первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО «Барнаульский государственный педагогический университет», 2005г , учитель математики и информатики, по специальности «Математика» с дополнительной специальностью «Информатика». <b>ПП:</b> «Педагогическое образование: учитель физической культуры» с присвоением квалификации «Учитель физической культуры», отделение ДПО ООО «Центр непрерывного образования и инноваций», г.Санкт-Петербург, 15.09.2022 г <b>КПК:</b> «ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬЙ УРОК), 14.09.2021г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬЙ УРОК), 14.09.2021г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития

		образования им.А.М.Топорова», 19.05.2023г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 22.05.2023г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания», 09.02.2023г; КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования им.А.М.Топорова», 28.03.2024г.
УПу.02.02	Химия	Вовк Оксана Васильевна – высшая квалификационная категория, высшее, АГУ, 2001г; химик, преподаватель. <b>ПП:</b> «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО Учебный центр «Профессионал»,2017 <b>КПК:</b> КГБПОУ «БГК», 2020 г; 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬИ УРОК), 2021г; 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2023г; БУ ВО «Сургутский государственный университет»,2022 г; ООО «Инфоурок»,2023 г.
ДУП.03.01	Основы проектно-исследовательской деятельности	Вовк Оксана Васильевна – высшая квалификационная категория, высшее, АГУ, 2001г; химик, преподаватель. <b>ПП:</b> «Биология: теория и методика преподавания в образовательной организации», ООО Учебный центр «Профессионал»,2017 <b>КПК:</b> КГБПОУ «БГК», 2020 г; 2022г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬИ УРОК), 2021г; 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021г; 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2023г; БУ ВО «Сургутский государственный университет»,2022 г; ООО «Инфоурок»,2023 г.
КВ.04.01	Родной язык (русский)/родная литература(русская)	Ларина Ольга Владимировна. – первая квалификационная категория, высшее, педагогический институт им.М.Ауэзова международного казахско-турецкого университета им.Ясави, 1994г, учитель русского языка и литературы <b>КПК:</b> отделение доп.проф.образования Общества с ограниченной ответственностью «Центр непрерывного образования и инноваций»,2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬИ УРОК), 2021г
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда. <b>КПК:</b> ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬИ УРОК),2021г. Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Левинцова Ольга Андреевна – без квалификационной категории, СПО КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО», 2021г; Поварское и кондитерское дело. Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Студентка ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда.

		<p><b>КПК:</b> ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬЙ УРОК), 2021г, 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г.</p> <p>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог</p>
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Тарасов Александр Гурьянович- без категории, СПО, Павловский сельскохозяйственный колледж, 2002г, юрист по специальности «Правоведение»</p> <p><b>ПП:</b> «Организация работы с личным составом органов внутренних дел», Санкт-Петербургский университет МВД России, 24.12.2010г; «Педагогика дополнительного образования», негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 30.06.2020 г; «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», квалификация – Инструктор по спорту, специалист центра тестирования ВФСК «Готов к труду и обороне» (ГТО), факультет дополнительного образования Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский государственный университет физической культуры и спорта», 14.11.2020г; «Тренер – преподаватель физической культуры», ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный университет», 04.12.2023г</p>
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	<p>Левинцова Ольга Андреевна – без квалификационной категории, СПО КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО», 2021г; Поварское и кондитерское дело. Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Студентка ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»</p>
ОП.06	Охрана труда	<p>Хващенок Сергей Алексеевич- первая квалификационная категория, высшее, ФГБ ОУВО «Алтайский государственный аграрный университет», Агроинженерия. Бакалавр ;</p> <p><b>ПП:</b> «Специалист, ответственный за обеспечение дорожного движения», КГБПОУ «Алтайский транспортный техникум»,2021г;</p> <p><b>КПК:</b> ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Единый урок,2021 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации»,2021 г, 2021 г, 2021г; КГБПОУ «Бийский государственный колледж, 2022 г.</p>
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Гасан Зинаида Геннадьевна – высшая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО БГПИ, 1985г учитель немецкого языка средней школы,</p> <p><b>КПК:</b> КАУ ДПО «АИРО имени Адриана Митрофановича Топорова», 2020г; ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЬЙ УРОК), 2021г;</p> <p>Осипова Татьяна Николаевна – высшая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО Барнаульский гос. пед. университет,2007г; педагог-дефектолог дефектолог для работы с детьми с отклонениями в развитии дошкольного возраста, педагог-психолог.</p> <p><b>ПП:</b> Основы теории и методики преподавания английского</p>

		<p>языка в школе, АКИПКРО, 2016г;</p> <p><b>КПК:</b> КГБПОУ «БК», 2020; ООО «Юрайт-Академия», 2020; , ООО «Центр инновационного образования и воспитания», Единый урок, 2021г; 2022 г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2021г; 2021г; 2021г; 2022г; 2022г; 2022г; 2022г; 2022 г; КГБПОУ «Бийский государственный колледж», 2022г; БУ ВО «Сургутский государственный университет», 2022г.</p>
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	<p>Тарасов Александр Гурьянович- без категории, СПО, Павловский сельскохозяйственный колледж, 2002г, юрист по специальности «Правоведение»</p> <p><b>III:</b> «Организация работы с личным составом органов внутренних дел», Санкт-Петербургский университет МВД России, 24.12.2010г; «Педагогика дополнительного образования», негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 30.06.2020 г; «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», квалификация – Инструктор по спорту, специалист центра тестирования ВФСК «Готов к труду и обороне» (ГТО), факультет дополнительного образования Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский государственный университет физической культуры и спорта», 14.11.2020г; «Тренер – преподаватель физической культуры», ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный университет», 04.12.2023г</p>
ОП.09	Физическая культура	<p>Долгов Александр Васильевич– первая квалификационная категория, высшее, БГПА, 2010 г, физическая культура. Учитель физической культуры.</p> <p><b>III:</b> «Физкультурно-оздоровительная и спортивно-массовая работа с населением», ФГБОУ ВО СибГУФК ,2021г;</p> <p><b>КПК:</b> «Центр инновационного образования и воспитания», «ЕДИНЫЙ УРОК», 2021г; 2021г.</p>
ОП. 10	Организация обслуживания	<p>Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда.</p> <p><b>КПК:</b> ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г.</p> <p>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог</p>
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Левинцова Ольга Андреевна – без квалификационной категории, СПО КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО», 2021г; Поварское и кондитерское дело.</p> <p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу.</p> <p>Студентка ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»</p>
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Чернова Марина Петровна – без квалификационной категории, СПО, КГОУ НПО ПУ №70, 2008 г, Повар 4 разряда, кондитер 3 разряда по профессии Повар, кондитер.</p> <p>Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог</p>
ПМ.03	Приготовление,	<p>Левинцова Ольга Андреевна – без квалификационной</p>

	оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	категории, СПО КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО», 2021г; Поварское и кондитерское дело. Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Студентка ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда. <b>КПК:</b> ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г, 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г. Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Лагохина Светлана Николаевна – без квалификационной категории, НПО, ПУ №35. Повар – кондитер. Повар 3 разряда. Кондитер 3 разряда. <b>КПК:</b> ГПОУ «Юргинский технологический колледж»(г.Юрга Кемеровская область), 2021г, ООО «Центр инновационного образования и воспитания» (ЕДИНЫЙ УРОК), 2021г, 2022г; ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 2022г. Студентка КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» Технология продукции общественного питания . Техник-технолог

### 8.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащённость библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Лицей обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все кабинеты лицея объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальном зале обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

При использовании электронных изданий лицей обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Лицей обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.



Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Индекс УД, ПМ	Наименование УД, ПМ	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)
УПб.01.01	Русский язык	<p>Русский язык: 10-11-е классы: базовый уровень: учебное пособие: в 2 частях / А.Н.Рудяков, Т.Я. Фролова, М.Г. Маркина-Гурджи и др. – 2-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2024г.</p> <p><b>Интернет-ресурсы</b>  <a href="http://www.openclass.ru">www. openclass. ru</a> (открытый класс: сетевые образовательные сообщества)  <a href="http://www.school.collection.edu.ru">www. school. collection. edu. ru</a> (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов)  <a href="http://www.festival.1september.ru">www. festival. 1september. ru</a> (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»)  <a href="http://www.base.garant.ru">www. base. garant. ru</a> (Гарант- информационно –правовой портал)  <a href="http://www.istrodina.com">www. istrodina. com</a> (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»)</p>
УПб.01.02	Литература	<p>Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2015.</p> <p>Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.</p> <p>Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2014.</p> <p>Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих.– М., 2014.</p> <p>Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2014.</p> <p>Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2014.</p> <p><a href="http://www.klassika.ru">http://www.klassika.ru</a>:8014 — электронная библиотека классической русской литературы — прозы и поэзии, а также биографий авторов.</p> <p><a href="http://www.vavilon.ru">http://www.vavilon.ru</a> библиотека современной русской литературы;</p> <p><a href="http://www.bookz.ru">www.bookz.ru</a> книги, справочники, журналы и словари в электронном виде.</p> <p><a href="http://www.ImWerden.de">www.ImWerden.de</a> собрание авторских чтений своих произведений в аудио- и видеоформатах</p> <p><a href="http://www.nrl.ru">http://www.nrl.ru</a> Российская национальная библиотека</p> <p><a href="http://magazines.russ.ru/">http://magazines.russ.ru/</a> — электронная библиотека современных литературных журналов России</p>
УПб.01.03	Иностранный язык	<p>PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО/ [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А.Койрацкая, Г.В.Лаврик].- М.: «Издательский центр «Академия», 2016.- 256с.</p> <p>PlanetofEnglish. Практикум для профессий и специальностей</p>

		социально-экономического профиля СПО: учеб.пособие/ Г.В. Лаврик -М.: «Издательский центр «Академия», 2015.- 96с. Н.В.Басова, Т.Г.Коноплева «Немецкий язык для колледжей», издательство «КноРус»,2019 А.П.Голубев, Д.А.Беляков, И.Б.Смирнова «Немецкий язык для технических специальностей», издательство «КноРус»,2020
УПб.01.04	История	Учебник Мединский В. Р., Чубарьян А. О. Всеобщая история 1914—1945 годы 10 класс Базовый уровень Учебник Москва 2023год. Учебник Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень 2023 год. Учебник История. Всеобщая история. Новейшая история. 11 класс: базовый уровень : учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В. Р. Мединского, А. О. Чубарьяна. — М. : 2023. — 271, [1] с. : ил Учебник Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень
УПб.01.05	Обществознание	Кравченко А.И. Обществознание: 11 класс: базовый уровень: учебник/А.И.Кравченко, Т.Ф.Акчурин, С.В. Агафонов. – 3-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2022.-399, [1] с.: ил. Кравченко А.И. Обществознание: 10 класс: базовый уровень: учебник/А.И.Кравченко, Т.Ф.Акчурин, С.В. Агафонов. – 3-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2022.-399, [1] с.: ил. <b><a href="http://orel.rsl.ru/">http://orel.rsl.ru/</a></b> —полные тексты книг (6731книга), карты, ноты, иллюстрации по всем отраслям знания. <b><a href="http://www.edulib.ru/">http://www.edulib.ru/</a></b> — фонд Центральной библиотеки образовательных ресурсов содержит учебники, учебные пособия, практикумы, учебно-методические и наглядные пособия, учебные программы, рабочие тетради, хрестоматии, самоучители и другие учебные издания по всем отраслям знания, рекомендованные учебно-методическими центрами и утверждённые Министерством образования и науки
УПб.01.06	География	Баранчиков Е.В. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017 Петрусюк О.А. География. Дидактические материалы: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017 Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017 Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017
УПб.01.07	Математика	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл.: учебник : углубленный уровень / Г.К.Муравин, О.В. Муравина. – 9-е изд., стереотип.- М.: Просвещение, 2021. -318, [2] с.: ил. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 кл.: углубленный уровень: учебник / Г.К.Муравин, О.В. Муравина. – 9-е изд., стер.- Москва: Просвещение, 2022. -318, [2] с.: ил. Математика. Геометрия:10 класс: углубленный уровень: учебник / А.Г.Мерзляк, Д.А.Номировский, В.М.Поляков; под ред.В.Е.Подольского. – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022. – 272 с.: ил. Математика. Геометрия:11 класс: углубленный уровень: учебник / А.Г.Мерзляк, Д.А.Номировский, В.М.Поляков; под

		<p>ред.В.Е.Подольского. – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022. – 254, [2] с.: ил.</p> <p>Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017</p> <p>Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017</p> <p>Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017</p> <p>Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Электронный учеб.- метод. комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017</p>
УПб.01.08	Биология	<p>Биология. 10 класс: учебник: Базовый и углубленный уровни/ И.Б.Агафонова, В.И.Сивоглазов. – М.: Просвещение, 2022.</p> <p>Биология. 11 класс: учебник: Базовый и углубленный уровни/ И.Б.Агафонова, В.И.Сивоглазов. – М.: Просвещение, 2022.</p> <p>Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно - научного профилей: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева; под ред.В.М.Константинова.-5-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2017.-336с.</p>
УПб.01.09	Физика	<p>Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н.А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 416с.</p> <p>Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н.А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 399с.</p> <p>Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей. – Москва.: Академия, 2018г.</p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. – Москва.: Академия, 2018г.</p> <p>Дмитриева В.Ф. Сборник задач Физика для профессий и специальностей технического профиля. – Москва 2018 г.</p> <p>Дмитриева В.Ф., Васильев Л.И. Контрольные материалы Физика для профессий и специальностей технического профиля. – Москва 2016 г.</p> <p>Дмитриева В.Ф., Коржув А.В., Муртазина О.В. Лабораторный практикум Физика для профессий и специальностей технического профиля. – Москва 2016г.</p>
УПб.01.10	Физическая культура	<p>Бишаева А.А . Физическая культура, Москва, Академия 2016</p> <p>Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.</p> <p>Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.</p> <p>Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.</p> <p>Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с.<a href="https://fk12.ru/books/fizicheskaya-">https://fk12.ru/books/fizicheskaya-</a></p>

		kultura-10-11-klassy-lyah Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.
УПб.01.11	Основы безопасности и защиты Родины	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 с. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с. Косолапова Н.В. , Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности, Москва, Академия, 2016 Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Практикум. М.: Академия,2017, учебник
УПу.02.01	Информатика	Информатика: 11 класс: углубленный уровень: учебник / М.Е.Фиошин, А.А.Рессин, С.М.Юнусов; под ред.А.А.Кузнецова. – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022. – 335, [1] с.: ил. Информатика: 10 класс: углубленный уровень: учебник / М.Е.Фиошин, А.А.Рессин, С.М.Юнусов; под ред.А.А.Кузнецова. – 6-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2022. – 335, [1] с.: ил. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2017 Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно - научного и гуманитарного профилей. – М.: 2017 <a href="http://ict.edu.ru/">http://ict.edu.ru/</a> портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»
УПу02.02	Химия	Химия: 10-й класс: углубленный уровень: учебник/ О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков.- 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2022. – 399, [1] с.: ил. Химия: 11-й класс: углубленный уровень: учебник/ О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков, А.Н.Лёвкин. - 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2022. – 432 с.: ил. Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Остроумова Е. Е. и др. Химия для профессий и специальностей естественно - научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: «Издательский центр «Академия», 2017.- 400с.; Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017 <a href="http://hemi.wallst.ru/">http://hemi.wallst.ru/</a> - Основы химии. Электронный учебник по школьному курсу. <a href="http://en.edu.ru/">http://en.edu.ru/</a> ресурсы и ссылки по физике, химии, биологии, математике, обзоры книг и периодических изданий, тесты, задания олимпиад. <a href="http://www.chem.msu.ru/rus/elbibch.html">http://www.chem.msu.ru/rus/elbibch.html</a> — электронная библиотека по химии
ДУП.03.01	Основы проектно-исследовательской деятельности	Бережнова Е.В. Основы исследовательской деятельности.- М.: Академия,2016, учебник
КВ.04.01	Родной язык (русский)/ родная литература(русская)	Русский язык: 10-11-е классы: базовый уровень: учебное пособие: в 2 частях / А.Н.Рудяков, Т.Я. Фролова, М.Г. Маркина-Гурджи и др. – 2-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2024г. Антонова Е.С. Русский язык и литература. Русский язык: учебник для студ. учреждения сред.проф. образования /Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.

		<p>Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.М. Воителева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с.</p> <p><a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a> Единая национальная коллекция цифровых образовательных ресурсов</p> <p><a href="http://schools techno.ru">http://schools.techno.ru</a> обновляемые тексты учебников и методических книг</p> <p><a href="http://slovari.gramota.ru/">http://slovari.gramota.ru/</a> — справочно-информационный портал словарей русского языка</p>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256с</p> <p>Лаушкина Т.А Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования М. : Издательский центр «Академия», 2018.</p>
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.</p> <p>Володина М.В., Сопачева Т.А.Организация хранения и контроль запасов и сырья М.: Академия,2016, учебник</p>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. М.: Академия,2016, Учебник.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник.</p> <p>Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, Учеб. Пособие</p>
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Черданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	И.И.Потапова Основы калькуляции и учета: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования- М.: Академия, 2018
ОП.06	Охрана труда	<p>Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.– 320с.</p> <p>Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. М.: Академия, 2016, учебник</p> <p>Беляков Г.И. Охрана труда и техника безопасности 3-е изд., пер. и доп. учебник для СПО.-ЮРАЙТ</p>
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С.Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2016</p> <p>Жебит Л.И.,«Немецкий язык в сфере общественного питания», Минск, «Высшая школа», 2015</p> <p>Бим И.Л., Садова Л.В., Лытаева М.А.Немецкий язык, учебник для общеобразовательных учреждений, 10 класс, М., 2010.</p> <p>Бим И.Л., Садова Л.В., Лытаева М.А.Немецкий язык, учебник для общеобразовательных учреждений, 11 класс, М., 2010.</p> <p>Каплина О.В., Немецкий язык, книга для чтения, 10 – 11 классы, М.,2008</p>
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	<p>Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.Основы безопасности жизнедеятельности:учебникдля сред. проф. образования. — М., 2015.</p> <p>Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.Основы безопасности жизнедеятельности:электронныйучебник для сред. проф.</p>

		образования. — М., 2015. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2014.
ОП.09	Физическая культура	Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
ОП. 10	Организация обслуживания	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с) Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. М.: Академия, 2016, учебник <a href="http://www.dom-eknig.ru/kulinariya/page/4/">http://www.dom-eknig.ru/kulinariya/page/4/</a> видеоуроки Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. М.: Академия, 2016, учебник
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учебник.- М.: Академия, 2016 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.- М.: Академия, 2016, Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,,-М.: Академия, 2015 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум.-М.: Академия, 2015 Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.-М.: Академия, 2016, учебник Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,,-М.: Академия, 2015 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум.-М.: Академия, 2015 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (2-е изд., стер.) учебник.- М.: Академия, 2016 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.- М.: Академия, 2016, Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.-М.: Академия, 2016, учебник
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учеб. пособие.- М.: Академия, 2016
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.: Академия, учебник Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы М.: Академия, учебник
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.: Академия, учебник Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы М.: Академия, учебник

	ассортимента	
--	--------------	--