Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Благовещенский профессиональный лицей»

РАССМОТРЕНО:
Протокол
педагогического
совета №4
от 06 февраля 2025 г

СОГЛАСОВАНО:
ПО «МАРКЕТ»

(подпись) (Ф.И.О.)

«06» февраля 2025

МП

УТВЕРЖДЕНА:
Приказом директора
КГБПОУ «БПЛ» № 27
от 07.04.2025

Подписано цифровой подписью: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ"
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 7 Апрель 2025 г. 14:30:38
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Федеральное казначейство

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное образование

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника: повар – кондитер

Профиль: естественно-научный

Благовещенка 2025

Настоящая основная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее: ООП-П СПО – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

Организация разработчик: КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей»

Разработчики:

ФИО	Организация, должность
Потапова Н.В.	заместитель директора по УПР КГБПОУ «БПЛ»
Скрынникова К.А	заместитель директора по УР КГБПОУ «БПЛ»
Петренко Л.В.	заместитель директора по УВР КГБПОУ «БПЛ»
Булахова Н.Д.	методист КГБПОУ «БПЛ»

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1	**ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ**	**4**
1.1.	Общие положения	4
1.2.	Нормативные документы	4
1.3.	Цели и задачи реализации ООП-П СПО – ППКРС	5
1.4.	Перечень сокращений, используемых в тексте	6
РАЗДЕЛ 2	**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ООП-П СПО – ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**	**7**
РАЗДЕЛ 3	**ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**	**9**
3.1	Области профессиональной деятельности выпускников	**9**
3.2	Профессиональные стандарты	9
3.3	Осваиваемые виды деятельности	11
3.4	Требования к абитуриенту	11
3.5	Реализация требований ФГОС СОО	11
3.6	Реализация требований ФГОС СПО	12
РАЗДЕЛ 4	**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП-П СПО – ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**	**16**
4.1	Планируемые личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебных предметов общеобразовательного цикла	16
4.2	Общие компетенции	43
4.3	Профессиональные компетенции	46
4.4	Матрица компетенций выпускника	129
РАЗДЕЛ 5	**СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ**	**139**
5.1	Учебный план	139
5.2	Календарный учебный график	145
5.3	Календарный план воспитательной работы	148
5.4	Тематический план и содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей	156
5.4.1	Общеобразовательный цикл	156
5.4.2	Общепрофессиональный цикл	292
5.4.3	Профессиональный цикл	330
5.5	Рабочая программа воспитания	382
5.6	Практическая подготовка	406
5.7	Государственная итоговая аттестация	407
РАЗДЕЛ 6	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**	**412**
6.1	Материально-техническое обеспечение образовательной программы	412
6.2	Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	458
6.3	Кадровые условия реализации образовательной программы	466
6.4	Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	476

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

1.1 Общие положения

ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой комплекс учебно-методических документов, разработанный на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также с учетом требований регионального рынка труда с учетом примерной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер регламентирует цель, задачи, планируемые результаты, объём и содержание среднего профессионального образования, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей».

ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя учебный план, план внеурочной деятельности, календарный учебный график, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, рабочие программы учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей, программы практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные и методические материалы и формы аттестации, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе укрепление психического здоровья и физическое воспитание, достижение ими результатов освоения программы среднего общего образования, которая реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» совместно с семьей и другими институтами воспитания.

ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и педагогических работников КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей».

ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных предметов, дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практики, методического обеспечения, фондов оценочных средств, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования в краевом государственном бюджетном профессиональном учреждении «Благовещенский профессиональный лицей» (далее – КГБПОУ «БПЛ»).

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29.12.2012 (ред. от 28.12.2024) №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 (ред. от 20.12.2022) № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 24.04.2024) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Примерная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер **(**протокол федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 24.07.2024 № 14, зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024 №178/2024**)**;
- Устав, утвержденный приказом Министерства образования и науки АК от 28.12.2023 №1501 и локальные нормативные акты КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей».

1.3. Цели и задачи реализации ООП-П СПО – ППКРС

ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеет своей **целью:**

- получение обучающимися квалификации «Повар-кондитер»;
- развитие личности обучающихся с осознанием собственной индивидуальности, определенных жизненных планов, готовности к социальному самоопределению;
- достижение 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:

1.Формирование российской гражданской идентичности обучающихся.

2.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.

3.Обеспечение равных возможностей получения качественного среднего профессионального образования.

4.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 .

5.Установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством личностно 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.

6.Обеспечение преемственности реализуемых программ.

7.Формирование основ самооценки обучающимися результатов освоения основной образовательной программы.

8.Создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни.

1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП-П СПО – основная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования

ППКРС - программа подготовки для квалифицированных рабочих, служащих

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

ПЦ – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПМ – дополнительный профессиональный модуль;

ОУП – обязательные учебные предметы базового уровня;

ОУПП – обязательные учебные предметы углубленного уровня;
КОД – комплект оценочной документации;
ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ООП-П СПО – ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Параметр	**Данные**	
Отрасли, для которых разработана образовательная программа	Искусство и креативная индустрия Сельское хозяйство Строительная отрасль Туризм и сфера услуг	
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	33.011 Повар (*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н)* 33.010 Кондитер (*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.03.2015 № 597н)* 33.014 Пекарь (*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н)*	
Отраслевые профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	Туризм и сфера услуг	
	33.013 Официант, бармен (*Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н)*	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки	
Реквизиты ФГОС СПО	Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация выпускника	Повар -кондитер	
Направленности (при наличии):	-	
Дополнительные квалификации по профессии рабочих, должности служащих	Туризм и сфера услуг	
	Пекарь	
Нормативный срок и объем реализации образовательной программы на базе ООО	2 г. 10 мес./ 4428 ак.ч.	
Объем практики (всего/из них производственной практики)	1380/684	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме**

		практической подготовки
Общеобразовательный цикл	**1476**	**434**
Обязательная часть образовательной программы	**2916**	**2248**
общепрофессиональный цикл	548	336
профессиональный цикл	2368	1912
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1380 696 684	1380 696 684
Вариативная часть образовательной программы	**612**	**358**
в т.ч. дополнительный профессиональный блок ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	356	274
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	36
Всего	**4428**	**2682**

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Области профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П СПО – ППКРС:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов,

				кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
				ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь

3.4. Требования к абитуриенту

Прием в лицей абитуриентов для обучения осуществляется за счет средств краевого бюджета по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование. Прием на обучение за счет бюджетных ассигнований краевого бюджета является общедоступным.

При поступлении в лицей абитуриенты должны предоставить следующие документы:

- Заявление на поступление в КГБПОУ "БПЛ" установленного образца
- Документ об образовании (оригинал)
- Оригинал или копия документов, удостоверяющих личность, гражданство
- Медицинская справка, форма №086/у
- Фотографии 4 шт. (размером 3×4)
- СНИЛС (копия)
- Характеристика с предыдущего места учебы
- Сертификат о прививках

3.5. Реализация требований ФГОС СОО

Общеобразовательный цикл с обязательными учебными предметами (базовый уровень) и не менее 2 предметов углубленного уровня).

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный учебный цикл содержит:

ОУП.00	Обязательные учебные предметы базовые
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины
ОУП.09	География
ОУП.10	Информатика
ОУП.11	Физика
ОУП.13	Обществознание
ОУПП.00	Обязательные учебные предметы профильные
ОУПП.08	Биология
ОУПП.12	Химия
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы
ДУП.01	Индивидуальный проект
КВ.00	Курсы по выбору обучающихся
КВ.01	Родной язык (русский)/Родная литература (русская)

В ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включены программа воспитания и календарный план воспитательной работы, план внеурочной деятельности, программа развития универсальных учебных действий, программа коррекционной работы.

3.6. Реализация требований ФГОС СПО

В соответствии с ФГОС СПО при реализации ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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

Реализация ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется образовательной организацией самостоятельно.

ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Структура ОП СПО - ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Структура образовательной программы	**Объём образовательной программы в академических часах**
Общеобразовательный цикл	1476
Общепрофессиональный цикл	548
Профессиональный цикл	2368
Государственная итоговая аттестация	36

Общий объём образовательной программы:

на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	4428 часа

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, предусмотренными пунктом 3.4 ФГОС СПО:

– Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

– Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

– Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

– Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

– Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

а также дополнительными видами деятельности, сформированными КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» самостоятельно:

– Приготовление теста.

В состав профессиональных модулей входят несколько междисциплинарных курсов, которые устанавливаются КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» самостоятельно с учетом примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Состав профессиональных модулей:

ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.06	**Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь**
МДК.06.01	Организация приготовления теста различными способами и разделывание его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
МДК.06.02	Процессы термической обработки изделий из теста и отделки поверхностей готовых изделий

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики.

Обязательная часть общепрофессионального цикла ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих дисциплин:

- «Основы микробиологи, физиологи питания, санитарии и гигиены»;
- «Основы товароведения продовольственных товаров»;
- «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
- «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»;
- «Основы калькуляции и учета»;
- «Охрана труда»;
- «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский, немецкий);
- «Безопасность жизнедеятельности»;
- «Физическая культура»;
- «Технология приготовления блюд национальной кухни»;
- «Искусство в оформлении блюд»;
- «Формирование ключевых компетенций цифровой экономики».

Общий объем освоение дисциплины "Физическая культура" составляет 40 академических

часов, дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Дисциплина "Физическая культура" способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья, который подразумевает адаптацию учебного процесса с учетом специфических потребностей обучающихся, имеющих различные физические ограничения. Этот порядок может включать в себя:

- Индивидуализированный подход: Разработка персонализированных программ занятий, учитывающих физические возможности и состояние здоровья каждого обучающегося.
- Адаптированные упражнения: Использование специальных упражнений и видов активности, которые подходят для обучающегося с ограниченными возможностями. Это может включать в себя тренировки с использованием специальных тренажеров и другое.
- Поддержка и сопровождение: Обеспечение необходимой помощи со стороны преподавателей, которые могут помочь в выполнении упражнений и поддерживать обучающегося во время занятий.
- Модификация условий занятий: Изменение формата занятий (например, проведение их в специализированных помещениях или на свежем воздухе) для создания комфортной и безопасной среды.
- Оценка и контроль: Установление критериев оценки, которые учитывают индивидуальные достижения обучающегося, а не сравнивают их с общими стандартами.

Такой подход позволяет обеспечить доступность физической культуры для всех обучающихся, способствует их физическому развитию, улучшает общее состояние здоровья и помогает интегрироваться в общество.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП-П СПО – ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

4.1. Планируемые личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебных предметов общеобразовательного цикла

Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражают 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:

гражданское воспитание:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотическое воспитание:

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;

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

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственное воспитание:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

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

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

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;

эстетическое воспитание:

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

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

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

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физическое воспитание:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

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

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

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологическое воспитание:

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

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

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

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

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

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

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

Предметные результаты по предметной области "Русский язык и литература" обеспечивают:

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 духовно-нравственных 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 историко-культурного 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"); 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, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, 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, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения 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.

По учебному предмету **"Родной язык" (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" (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 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 информационно-коммуникационных 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).

9.6. Предметные результаты по учебному предмету "Иностранный язык" предметной области "Иностранные языки" отражают 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 информационно-телекоммуникационной 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 **"Математика" (включая курсы "Алгебра и начала математического анализа", "Геометрия", "Вероятность и статистика") (базовый уровень)**:

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 **"Информатика" (базовый уровень)**:

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.

По учебному предмету **"История" (базовый уровень)**:

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. Экономические 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 **"География" (базовый уровень)**:

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии 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 (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

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; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия 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 наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических 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; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; 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;

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; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; 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: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать

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

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;

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; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

По учебному предмету **"Обществознание" (базовый уровень)** :

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 межнациональных 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 регулирования 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 учебно-исследовательскую 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 социально-гуманитарных 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 **"Физика" (базовый уровень)**:

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 **"Химия" (базовый уровень)** требования к предметным результатам освоения базового курса химии отражают:

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 хлорид-анионы, 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.

По учебному предмету **"Химия" (углубленный уровень)**:

1) 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;

2) 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 ("σ" и "π-связь", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), 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);

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 предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;

4) 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;

5) 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;

6) сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости

реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ" и "π - связь"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;

7) 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;

8) 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;

9) 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;

10) 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;

11) 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;

12) 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;

13) 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 учебному предмету **"Биология" (базовый уровень)**:

1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

2) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез

белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;

3) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

4) сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;

5) приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

6) сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

7) сформированность умения 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 здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

8) сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

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

10) сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

По учебному предмету **"Биология" (углубленный уровень**:

1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии;

2) умение владеть системой биологических знаний, которая включает:

основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм,

вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие);

биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачева; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;

законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);

принципы (чистоты гамет, комплементарности);

правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии);

гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);

3) владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;

4) умение выделять существенные признаки:

строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы;

строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека;

биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;

5) умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;

6) умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;

7) умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;

8) умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

9) умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

10) принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;

11) умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);

12) умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.

По учебному предмету **"Основы безопасности и защиты Родины" (базовый уровень)**:

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;

2) знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей граждан 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; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации;

4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием;

5) сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;

6) сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений

научно-технического прогресса в условиях современного боя;

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

8) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

9) 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 чрезвычайных ситуациях;

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

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

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

13) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; 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;

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

15) 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 криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

16) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции.

Требования к предметным результатам освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья базового курса "Основы безопасности и защиты Родины" определяются с учетом особенностей их психофизического развития, состояния здоровья, особых образовательных потребностей.

По учебному предмету **"Физическая культура" (базовый уровень)**:

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 **"Индивидуальный проект" (базовый уровень)**:

- сформировать навыки коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

- сформировать навыки проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

4.2. **Общие компетенции**

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	**Умения:**
		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
		Знания:

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		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 объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		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

4.3. Профессиональные компетенции

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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;

		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья **Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки

		производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его

		вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова- нии рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;

		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплек- тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин- струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте

		оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и

		регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты

		промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых

		бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов;

		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного

		ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;

		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; 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; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и вре- менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

		соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;

		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 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: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару;

		припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные

		блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности;

		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания,

		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 издлий 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, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбиниро- вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу,

		пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;

		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

		ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,

		региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	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	**Навыки:** приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на

		вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента 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: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы,

		дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании;

		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых

		блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на 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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и

		других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,

		используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;

		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами

		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов;

		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов;

		заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

		оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения з овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для

		фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность

		расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 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: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом

		требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость,

		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

		водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи 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: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

		птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; 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; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; 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; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами

		чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

		посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд,	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов

	десертов разнообразного ассортимента	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного

		производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

		сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:** приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске

		продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;

		использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:** приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на

		вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса;

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями;

		базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и

		дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь,

		посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- ний по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из

		дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба,

		правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального

		использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских

		изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие

		вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость,

		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	ПК.6.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную; ПК.6.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	**Владеть навыками:** Разработки ассортимента хлебобулочной продукции Составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Выпечки хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. Выпечки праздничного хлеба, тортов **Знать:** Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции **Уметь:** Проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции Выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. Выпекать праздничный хлеб, торты.

4.4. Матрица компетенций выпускника

4.4.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
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.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
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.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

	ассортимента.			
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.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

	блюд, десертов разнообразного ассортимента.			
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	ПК 5.2. Осуществлять	33.010	ОТФ А Изготовление теста,	ТФ А/01.3 Выполнение

	приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для

				изготовления хлебобулочных изделий
				ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
				ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

4.4.2. Матрица соответствия отраслевым требованиям дополнительных видов деятельности, компетенций выпускника, не отраженных в матрице компетенций выпускника по ФГОС СПО

Дополнительные	**Соответствие ПС** 33.014 ПС Пекарь	**Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части**

квалификации, компетенции *(Туризм и сфера услуг)*	**Код и наименование ОТФ**	**Код и наименование ТФ**	**Наименование ВД**	**Код и наименование ПК**
Пекарь	В -Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	ПК.6.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
		В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий		ПК.6.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий
Требования к результатам освоения дополнительных квалификаций				
Владеть навыками: Разработки ассортимента хлебобулочной продукции Составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Выпечки хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. Выпечки праздничного хлеба, тортов **Знать:** Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции **Уметь:**				

Проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции Выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. Выпекать праздничный хлеб, торты.

РАЗДЕЛ 5. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

5.1. **Учебный план**

Индекс	Перечень учебных предметов	Форма промежуточной аттестации			Трудоемкость учебных предметов	Распределение учебной нагрузки					Последовательность и распределение учебных предметов по периодам обучения					
						Самостоятельная работа обучающихся	Во взаимодействии с преподавателем				1	2	3	4	5	6
							Нагрузка на дисциплины и МДК			Промежуточная аттестация						
							Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены				Теоретическое обуч.	Лаб. и практ. занятий							
ООЦ.00	**Общеобразовательный цикл**				**1476**	**8**	**1468**	**838**	**434**	**47**	**196**	**348**	**180**	**216**	**496**	**32**
ОУП.00	Обязательные учебные предметы базовые				1112	0	1112	707	362	32	158	242	180	216	316	0
ОУП.01	Русский язык			Э/2	72		72	60	6	6	30	42				
ОУП.02	Литература		ДЗ/2		108		108	106		2	42	66				
ОУП.03	Иностранный язык		ДЗ/2		72		72	58	13	1	22	50				
ОУП.04	Математика			Э/4	224		224	150	66	6	46	66	54	58		
ОУП.05	История		ДЗ/5		136		136	114	16	2					136	
ОУП.06	Физическая культура	З/1,2	ДЗ/4		72		72	4	64	4	18	18	18	18		

		,3															
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины		ДЗ/3		68		68	21	46	1			68			
ОУП.09	География		ДЗ/4		72		72	49	22	1				72		
ОУП.10	Информатика		ДЗ/4		108		108	60	42	6			40	68		
ОУП.11	Физика		ДЗ/5		108		108	41	60	2					108	
ОУП.13	Обществознание		ДЗ/5		72		72	44	27	1					72	
ОУПП.00	Обязательные учебные предметы профильные				288	0	288	87	49	12	38	106	0	0	144	0
ОУПП.08	Биология			Э/5	144		144	87	49	6					144	
ОУПП.12	Химия			Э/2	144		144			6	38	106				
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы				40	8	32	14	18	2	0	0	0	0	12	20
ДУП.01	Индивидуальный проект		ДЗ/6		40	8	32	14	18	2					12	20
КВ.00	Курсы по выбору обучающихся				36	0	36	30	5	1	0	0	0	0	24	12
КВ.01	Родной язык (русский)/Родная литература (русская)		ДЗ/6		36		36	30	5	1					24	12
ПП.00	**Профессиональная подготовка**				**2916**	**24**	**2892**	**592**	**2248**	**52**	**412**	**516**	**428**	**640**	**108**	**788**
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				548	12	536	178	336	16	180	0	72	0	56	228
ОП.01	Основы микробиологи, физиологи питания, санитарии и гигиены		ДЗ/1		36		36	9	26	1	36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ/1		36		36	9	26	1	36					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего		ДЗ/1		36		36	9	26	1	36					

	места															
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ/3		36		36	9	26	1			36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		ДЗ/1		36		36	9	26	1	36					
ОП.06	Охрана труда		ДЗ/1		36		36	9	26	1	36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		ДЗ/3		36		36	3	32	1			36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ/5		36		36	3	32	1					36	
ОП.09	Физическая культура		ДЗ/5		40		40	2	32	2					20	20
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни		ДЗ/6		92	6	86	24	60	2						86
ОП.11	Искусство в оформлении блюд		ДЗ/6		92	6	86	78	8	2						86
ОП.12	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики		ДЗ/6		36		36	14	16	2						36
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**				**2368**	**12**	**2356**	**414**	**1912**	**36**	**232**	**516**	**356**	**640**	**52**	**560**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**				**308**	**4**	**304**	**58**	**240**	**6**	**232**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			Эк/1	56	4	52	26	26	6	52						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				72		72	32	34		72						
УП.01	Учебная практика		ДЗ/1		108		108		108		108						
ПП.01	Производственная практика		ДЗк/2		72		72		72			72					
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				**444**	**0**	**444**	**86**	**352**	**6**	**0**	**444**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Эк/2	56		56	26	30	6		56					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих				136		136	60	70			136					

	блюд, кулинарных изделий, закусок															
УП.02	Учебная практика		ДЗ/2		144		144		144			144				
ПП.02	Производственная практика		ДЗк/2		108		108		108			108				
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**				**360**	**4**	**356**	**48**	**302**	**6**	**0**	**0**	**356**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Эк/3	72	4	68	20	48	6			68			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				96		96	28	62				96			

УП.03	Учебная практика		ДЗк/3		84		84		84				84			
ПП.03	Производственная практика				108		108		108				108			
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				**392**	**0**	**392**	**64**	**322**	**6**	**0**	**0**	**0**	**392**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			Эк/4	72		72	26	46	6				72		
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				104		104	38	60					104		
УП.04	Учебная практика		ДЗк/4		108		108		108					108		
ПП.04	Производственная практика				108		108		108					108		
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**				**508**	**4**	**504**	**76**	**422**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**52**	**452**

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента															
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Эк/6	56	4	52	28	24	6					52	
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				128		128	48	74							128
УП.05	Учебная практика		ДЗк/6		144		144		144							144
ПП.05	Производственная практика				180		180		180							180
ПМ.06	**Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь**	**0**	**1**	**3**	**356**	**0**	**356**	**82**	**274**	**6**	**0**	**0**	**0**	**248**	**0**	**108**
МДК.06.01	Организация приготовления теста различными способами и разделывание его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную			Эк/4	56		56	22	34	6				56		
МДК.06.02	Процессы термической обработки изделий из				84		84	60	24					84		

	теста и отделки поверхностей готовых изделий																
УП.07	Учебная практика		ДЗк/4		108		108		108					108			
ПП.07	Производственная практика				108		108		108								108
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**				**36**		**36**										**36**
Всего					4428	32	4396	1430	2682	99	608	864	608	856	604	856	
*Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя в течение учебного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом на учебный предмет ДУП.01 Индивидуальный проект, по выбранной теме в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, иной.								Учебных занятий			500	540	416	532	604	388
								Учебной практики			108	144	84	216	0	144
								Производственной практики			0	180	108	108	0	288
								Количество экзаменов			1	3	1	3	1	1
								Количество зачетов			6	4	4	4	4	6

5.2. **Календарный учебный график**

Календарный учебный график на 2026 - 2027 учебный год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль					март					апрель					май				июнь					июль	август
		1-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-4		
курс 1																																														
ОУП.01	Русский язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		30		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6						42	
ОУП.02	Литература	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2		42		8	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6														66	
ОУП.03	Иностранный язык										4	4	2	2	2	2	4	2	22		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2													50	
ОУП.04	Математика									2	8	8	4	4	4	4	4	8	46		4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2													66	
ОУП.06	Физическая культура	2		2		2		2		2		2		2		2		2	18		2		2		2		2		2		2		2		2		2								18	
ОУПП.12	Химия	6	4	4	4	2	4	4	4	4	2								38		6	8	8	6	6	6	4	8	6	8	6	10	2	6	4	4	2	4	2						106	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	2	4	4	4	2	4	4	4	4							36																										0	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2							36																										0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	4	2	4	4	2	4	2	2	4							36																										0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	4	4	4	4	4	4	4	4									36																										0	
ОП.06	Охрана труда	4	4	4	4	4	4	4	4	4									36																										0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	8	8	8	8	8	8	4											52																										0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	72																										0	
УП.01	Учебная практика												18	18	18	18	18	18	108																										0	
ПП.01	Производственная практика																		0																					18	36	18						72	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		0		8	8	8	8	8	8	8																		56	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		0					4	4	4	4	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10						136	
УП.02	Учебная практика																		0														18	18	18	18	18	18	18	18						144	
ПП.01	Производственная практика																		0																						18	36	36	18		108	
	Итого	36	36	36	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	36	36	36	608	0	34	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	36	36	36	34	34	34	36	36	36	36	36	18	864	

Календарный учебный график на 2027 - 2028 учебный год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь		февраль				март				апрель			май				июнь				июль	август
	курс 2	1-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-31	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-2		
ОУП.04	Математика	6	6	6	6	6	6	6	6	4										52		6	6	6	6	6	6		2	2	2	4	4				2	6								58		
ОУП.06	Физическая культура	2	2	2	2	2		2				2		2		2				18		2	2	2	2	2	2		2										4						18		
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины	6	4	4	4	4	6	4	6		4	4	6	4	6	6				68																								0		
ОУП.09	География																			0		4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4				6	4	4			4	4	6	72		
ОУП.10	Информатика	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4		2							40		6	6	6	6	6	6			2	2						4	6	6			2	4	6	68		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	4				36																								0		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2							36																								0		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	10	10	10	10	10	8												68																								0		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	4	4	4	4	4	6	4	10	10	10	10	10	10					96																								0		
УП.03	Учебная практика								12	12	12	12	12	12	12					84																								0		
ПП.03	Производственная практика															18	36	36	18	108																								0		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента																			0		10	10	10	10	10	10	10	2															72		
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																			0		8	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	10											104		
УП.04	Учебная практика																			0								18	18	18	18	18	18											108		
ПП.04	Производственная практика																			0														36	36	36									108		
МДК.06.01	Организация приготовления теста различными способами и разделывание его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную																			0																	10	10	10	8	8	8	2			56		
МДК.06.02	Процессы термической обработки изделий из теста и отделки поверхностей готовых изделий																			0																	8	10	10	10	10	10	10	10	6	84		
УП.07	Учебная практика																			0																				18	18	18	18	18	18	108		
	Итого	36	36	36	36	36	36	36	36	34	34	32	34	30	34	30	36	36	18	606		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	34	36	36	36	36	36	36	856		

Календарный учебный график на 2028 - 2029 учебный год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь		февраль				март					апрель				май				июнь					июль	август
	курс 3	1-	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-7	8-14	15-20	22-27	29-3	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-30						
ОУП.05	История		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	136																					0						
ОУП.11	Физика	2	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	108																					0						
ОУП.13	Обществознание	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	72																					0						
ОУПП.08	Биология	2	8	8	10	10	10	10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	144																					0						
ДУП.01	Индивидуальный проект		4	4	4															12					4	4	4	4													20						
КВ.01	Родной язык (русский)/Родная литература													4	4	4	4	4	4	24		4	4	4																	12						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36																					0						
ОП.09	Физическая культура			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							20		2	2	2	2	2	2		2		2		2		2							20						
ОП.10	Технология приготовление блюд национальной кухни																			0		8	8	8	8	8	8	6	2	4	4	4	2	4	6	6											86	
ОП.11	Искусство в оформлении блюд																			0		8	8	8	8	8	8	6	2	2	2	4	4	6	6	6											86	
ОП.12	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики																			0		4	4	4	4	4	4	8	2	2													36						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	52																					0						
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			0		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8											128	
УП.05	Учебная практика																			0									18	18	18	18	18	18	18	18							144						
ПП.05	Производственная практика																			0																	36	36	36	36	36					180	
ПП.07	Производственная практика																			0																					36	36	36			108	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																			0																							36	36				
	Итого	6	36	36	36	32	36	36	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	604	0	36	36	36	36	36	36	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	856	

5.3. **Календарный план воспитательной работы**

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Дата	Ответственные	Наименование модуля
1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний «Здравствуй, лицей!»	2	Заместитель директора по воспитательной работе, актив лицея	Основные воспитательные мероприятия
2	День солидарности в борьбе с терроризмом «Об этом будем говорить вечно», кинопоказ, акция «Голубь мира»	3	Советник по воспитанию, заместитель директора по воспитательной работе, юнармейский отряд «Мужество»	Основные воспитательные мероприятия
3	Кинолекторий «Они сражались за Родину»	3	Заместитель директора по воспитательной работе, юнармейский отряд «Мужество», советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия
4	Международный день распространения грамотности (интерактивное лото, конкурс видеороликов)	6	Советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия
5	Классные беседы по профилактике правонарушений и преступлений.	2-6	Социальный педагог	Профилактика и безопасность
6	День памяти жертв фашизма. Кинолекторий	10	Советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия
7	Введение в профессию (специальность). Профориентационные беседы	по расписанию	Заместитель директора по учебно-производственной работе	Образовательная деятельность
8	Классные часы в рамках Всероссийского проекта «Разговоры о важном»	2,9,16,23, 30	Классные руководители	Кураторство
9	Всемирный день туризма. Фотоконкурс	27	Руководители групп, советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия
Октябрь				
1	Международный день музыки (музыкальная игра)	1	Советник по воспитанию, воспитатель, совет общежития	Основные воспитательные мероприятия
2	Классные часы в рамках Всероссийского проекта	7,14,21,	Классные руководители	Кураторство

	«Разговоры о важном»	28		
3	Месячник пожилого человека «Со словами благодарности» (организация поздравлений педагогов, находящихся на заслуженном отдыхе)	1-6	Заместитель директора по воспитательной работе, волонтеры, советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия
4	День защиты животных «Красная книга Алтайского края» (виртуальный заповедник)	4	Преподаватель биологии	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность
5	Праздничный концерт ко Дню Учителя	4	Заместитель директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
6	Акция «Сообщи, где торгуют смертью»	октябрь	Социальный педагог	Профилактика и безопасность
7	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	23-27	Преподаватель информатики	Образовательная деятельность
8	Общелицейный кросс, в рамках Всероссийской акции «Кросс нации»	3	Руководитель физвоспитания	Кураторство
9	Организация и проведение субботников «Наш чистый двор»	23	Заместитель директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды
10	День отца в России «Ужин для папы»	18-20	Советник по воспитанию, мастера производственного обучения	Основные воспитательные мероприятия
11	Организация работы студенческих объединений, волонтерских отрядов и т.д. (по отдельным планам)	в течение месяца	Руководители объединений, секций, кружков	Курсы внеурочной деятельности Самоуправление
12	Районная Спартакиада по ВПВ спорта среди ВПК, ВСК района	25	Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ	Курсы внеурочной деятельности
13	Международный день библиотек (экскурсия в районную библиотеку)	28	члены Студенческого совета, советник по воспитанию, библиотекарь	Основные воспитательные мероприятия
Ноябрь				
1	Классные часы в рамках Всероссийского проекта «Разговоры о важном»	11,18,25	Руководители групп	Курсы внеурочной деятельности
2	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России (встреча)	8	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета, советник	Основные воспитательные мероприятия

			по воспитанию	
3	Информационный час по теме: «Давайте быть терпимее друг к другу»	15	Руководители групп	Профилактика и безопасность
4	Мероприятия, посвященные Дню Матери (конкурсы чтецов, фотографий, классные часы)	21	Руководители групп, члены студенческого совета	Взаимодействие с родителями (законными представителями) Основные воспитательные мероприятия
5	Профориентационное мероприятие для школьников в рамках Дня единых действий (экскурсии, мастер-классы)	16	Заместитель директора по учебно-производственной работе, мастера производственного обучения	Образовательная деятельность
6	День начала Нюрнбергского процесса (просмотр фильма «Нюрнберг»)	11	Советник по воспитанию, воспитатель	Основные воспитательные мероприятия
7	День государственного герба Российской Федерации (информационный час)	30	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета, советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия
Декабрь				
1	Классные часы в рамках Всероссийского проекта «Разговоры о важном»	2,9, 16,23, 30	Руководители групп	Курсы внеурочной деятельности
2	День неизвестного солдата (линейка)	3	Руководители групп, члены студенческого совета	Основные воспитательные мероприятия
3	Час правовой информации «Инвалид всегда имеет право»	3	Классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
4	День добровольцев (волонтеров) (создание общего видеоролика о деятельности волонтеров лицея)	5	Члены студенческого совета, медиацентр, советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия
5	Международный день художника (Виртуальная галерея К.П. Брюллова)	23	Члены студенческого совета, медиацентр	Основные воспитательные мероприятия Кураторство
6	День героев Отечества (передвижная выставка «Герои СВО»)	9	Члены студенческого совета, советник по воспитанию, ВПК,	Основные воспитательные мероприятия

			руководитель музея	
7	День Конституции Российской Федерации «Главный закон нашей страны»	12	Руководители групп, преподаватель истории	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность
8	Классные часы по профилактике злоупотребления психоактивными веществами, алкоголем и курения «Капля никотина», «Помоги себе», «Быть здоровым модно»	20	Руководители групп	Профилактика и безопасность
9	День воинской славы. Кинолекторий «День начала контрнаступления советских войск»	5	Члены студенческого совета, воспитатель общежития	Основные воспитательные мероприятия
10	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации (устный журнал)	25	Руководители групп	Основные воспитательные мероприятия
Январь				
1	Классные часы в рамках Всероссийского проекта «Разговоры о важном»	13,20,27	Руководители групп	Курсы внеурочной деятельности Кураторство
2	Инструктажи по правилам дорожного движения, безопасности на железной дороге, пожарной безопасности. Действия при ЧС, на водных объектах	9	Социальный педагог	Профилактика и безопасность
3	«Татьянин день» (праздник студентов)	24	Руководители групп, советник по воспитанию, медиацентр	Основные воспитательные мероприятия
4	День снятия блокады Ленинграда. Акция «Блокадный хлеб»	27	Руководители групп	Основные воспитательные мероприятия
5	Акция «Без срока давности» (День освобождения Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста.	27	Советник по воспитанию, члены студенческого совета	Основные воспитательные мероприятия

6	«Читаем с увлечением» (по страницам творчества А.С. Грибоедова, А.П. Чехова)	15,29	Преподаватели литературы	Основные воспитательные мероприятия
Февраль				
1	Классные часы в рамках Всероссийского проекта «Разговоры о важном»	3,10,17	Руководители групп	Курсы внеурочной деятельности Кураторство
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943Просмотр фильма «Сталинград»)	2	Воспитатель общежития	Основные воспитательные мероприятия
3	День русской науки (устный журнал)	7	Руководители групп	Основные воспитательные мероприятия
4	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества (митинг)	15	Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ	Основные воспитательные мероприятия
5	Месячник оборонно-массовой работы (по отдельному плану)	по отдельному плану	Руководители групп	Основные лицейные дела
6	Международный день родного языка (переменки грамотности)	21	Руководители групп, советник по воспитанию, медиацентр	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление
7	День защитников Отечества. Тематические классные часы	20-21	Руководители групп	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление
8	«Читаем с увлечением» (по страницам творчества Б.Л. Пастернака)	10	Преподаватели литературы	Основные воспитательные мероприятия
Март				
1	Международный женский день **(**Конкурс стенгазет «Мама… главное слово»)	3-7	Руководители групп	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление
2	Классные часы в рамках Всероссийского проекта «Разговоры о важном	3,10,17,24,31	Руководители групп	Курсы внеурочной деятельности

				Кураторство
3	450-летие со дня выхода первой «Азбуки» (печатной книги для обучения письму и чтению) Ивана Фёдорова (1574)	14	члены Студенческого совета, советник по воспитанию, библиотекарь	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность
4	Тематический классный час «Мы вместе!» (ко Дню воссоединения Крыма с Россией)	18	Руководители групп	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность
5	«Читаем с увлечением» (по страницам творчества Ю.С.Рытхеу)	7	Преподаватели литературы	Основные воспитательные мероприятия
6	Классный час «Такие вредные привычки»	23	Руководители групп	Кураторство
7	Всемирный день театра. Театральная постановка	27	Руководители групп, библиотекарь	Основные воспитательные мероприятия
8	Международный день Земли. Акция «Скворечник»	20	Воспитатель общежития, члены Студенческого совета	Основные воспитательные мероприятия
Апрель				
1	Классные часы в рамках Всероссийского проекта «Разговоры о важном»	7, 14,21,28	Руководители групп	Курсы внеурочной деятельности Кураторство
2	Конкурс фотографий «Взгляни на небо»	12	Руководители групп, преподаватель физики	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность
3	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны (линейка)	18	Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность
4	Акция «Весенняя неделя добра»	15-19	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета	Самоуправление Организация предметно-пространственной среды
5	Всемирный день здоровья Классные часы по профилактике злоупотребления психоактивными веществами, алкоголем и курения «Капля никотина», «Умей сказать нет!», «Задумайся	7	Руководители групп	Основные воспитательные мероприятия Профилактика и безопасность

	над будущим»			
6	Всемирный день Земли (Веселый субботник «Наш чистый двор»)	22	Руководители групп	Организация предметно-пространственной среды Основные лицейные дела
7	День российского парламентаризма (лекция с приглашением члена ИК)	27	Преподаватели дисциплины	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность
Май				
1	Праздник весны и труда (конкурс фотографий «Труд в кадре»)	1	Руководители групп, советник по воспитанию, медиацентр	Самоуправление Организация предметно-пространственной среды
2	Классные часы в рамках Всероссийского проекта «Разговоры о важном»	5,12,19, 26	Руководители групп	Курсы внеурочной деятельности Кураторство
3	Акция «Георгиевская лента»	2-9	Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ	Внелицейные мероприятия
4	День Победы. Участие в районном митинге. Бессмертный полк.	9	Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ	Внелицейные мероприятия Самоуправление
5	Уроки Победы	6	Руководители групп	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность Кураторство
6	День славянской письменности и культуры «Книги, вошедшие в нашу жизнь»	23	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета	Основные воспитательные мероприятия
7	День детских общественных организаций России (танцевальный флешмоб)	28	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета, советник по воспитанию	Самоуправление Основные воспитательные мероприятия
8	Международный день музеев («Ночь в музее»)	18	Библиотекарь, советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия
9	Инструктажи по правилам дорожного движения, безопасности на железной дороге, пожарной	22	Руководители групп	Профилактика и безопасность Кураторство

	безопасности. Действия при ЧС, на водных объектах			
Июнь				
1	День защиты детей (мастер класс с участием школьников и Юнармии)	1	Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ	Внелицейные мероприятия
2	День эколога. Операция «Чистый двор»	5	Руководители групп	Кураторство Организация предметно-пространственной среды
3	День русского языка. Пушкинский день России. Конкурс чтецов стихотворений «Литературная гостиная»	6	Преподаватель литературы	Образовательная деятельность
4	День России. Флешмоб «Моя Россия!»	12	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета	Самоуправление Основные воспитательные мероприятия
5	День памяти и скорби. Районный митинг «В этот день началась война…»	22	Руководитель ВПК, ЮНАРМИИ	Внелицейные мероприятия Самоуправление
6	День молодежи. Массовая зарядка «День молодежи по ЗОЖевски!»	27	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета	Самоуправление Основные воспитательные мероприятия
Июль				
1	День семьи, любви и верности. Заочный конкурс фотографий «О счастье говорят глаза…»	8	Заместитель директора по воспитательной работе, члены Студенческого совета	Самоуправление Основные воспитательные мероприятия
Август				
1	Соревнования по пляжному волейболу, посвященные дню Государственного флага России	22	Преподаватель физвоспитания	Основные воспитательные мероприятия
2	День физкультурника («Зарядка на отлично»)	8	Преподаватель физвоспитания	Профилактика и безопасность Самоуправление
3	День российского кино. Викторина «Игра в кино»	27	члены Студенческого совета	Самоуправление

5.4. Тематический план и содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

5.4.1. Общеобразовательный цикл

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемые общие компетенции профессиональные компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
	Раздел 1. Введение	**1**	
Повторение и обобщение ранее изученного.	Повторение и обобщение ранее изученного.	1	
	Раздел 2. Общие сведения о языке	**3**	
Язык как знаковая система. Основные функции языка. Лингвистика как наука. Взаимосвязь языка и культуры	Общие сведения о языке. Язык как знаковая система. Основные функции язык. Лингвистика как наука. Язык и культура	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Русский язык — государственный язык Российской Федерации. Внутренние и внешние функции русского языка.	Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Формы существования русского национального языка.	Формы существования русского национального языка. Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго. Роль литературного языка в обществе.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
	Раздел 3. Язык и речь. Культура речи	1	
Языковая норма, её основные признаки и функции. Виды языковых норм. Качества хорошей речи: коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи. Основные виды словарей	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	1	ОК 04; ОК 05; ОК09

	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.		
	Раздел 4. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы	2	
Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение).	Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение).	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Орфоэпические (произносительные и акцентологические) нормы.	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.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
	Раздел 5. Лексикология и фразеология. Лексические нормы	**5**	
Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Изобразительно-выразительные средства лексики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка.	Лексикология и фразеология. Лексические нормы. Лексикология и фразеология как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Лексический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, 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.	2	ОК 04; ОК 05; ОК09
Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм).	Лексическая сочетаемость. Тавтология. Плеоназм.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная; особенности использования. Нейтральная, высокая, сниженная лексика. Эмоционально-оценочная окраска слова. Уместность использования эмоционально-оценочной лексики	Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Особенности употребления. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Особенности употребления.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09

Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов	Фразеология русского языка (повторение, обобщение). Крылатые слова.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
			ОК 04; ОК 05; ОК09
	Раздел 6. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы. Морфемика и словообразование как разделы лингвистики (повторение, обобщение). Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности (обзор). Особенности употребления сложносокращённых слов (аббревиатур)	**1**	
Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования (повторение, обобщение). Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности (обзор)	Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы. Морфемика и словообразование как разделы лингвистики (повторение,обобщение). Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности (обзор). Особенности употребления сложносокращённых слов (аббревиатур).	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
	Раздел 7. Морфология. Морфологические нормы	**4**	
Морфология как раздел лингвистики (повторение, обощение). Морфология как раздел лингвистики.	Морфология. Морфологические нормы. Морфология как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Морфологические нормы современного русского литературного языка. Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, имён числительных. Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, имён числительных.	Морфологические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Основные нормы употребления имён существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления имён прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных.	2	ОК 04; ОК 05; ОК09
Основные нормы употребления местоимений, глаголов. Основные нормы употребления местоимений, глаголов. Практикум	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 -ну-, форм повелительного наклонения.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
	Практические занятия:	1	

	Практическое занятие №1 по теме «Морфологические нормы»	1	
			ОК 04; ОК 05; ОК09
	Раздел 8. Орфография. Основные правила орфографии	**8**	
Орфография как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Правописание гласных и согласных в корне. Правописание гласных и согласных в корне. Практикум	Орфография. Основные правила орфографии. 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 и согласных в корне.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Правила правописания слов с разделительных ъ и ь. Правописание приставок. Буквы ы — и после приставок. Употребление разделительных ъ и ь. Правописание приставок. Буквы ы — и после приставок.	Употребление разделительных ъ и ь. Правописание приставок. Буквы ы - и после приставок.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Правописание суффиксов. Правописание суффиксов.	Правописание суффиксов.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Правописание н и нн в именах существительных, в именах прилагательных, глаголах, причастиях, наречиях. Правописание н и нн в словах различных частей речи.	Правописание н и нн в словах различных частей речи.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Правописание слов с не и ни (в отрицательных и неопределенных местоимениях, наречиях при двойном отрицании, в восклицательных предложениях с придаточными уступительными)	Правописание не и ни.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Правописание окончаний имён существительных, имён прилагательных и глаголов. Правила правописания безударных окончаний имён существительных, имён прилагательных и глаголов.	Правописание окончаний имён существительных, имён прилагательных и глаголов.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Слитное, дефисное и раздельное написание слов.	Слитное, дефисное и раздельное написание слов.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №2 по теме «Орфография. Основные правила	1	

	орфографии»		
Контрольная работа №1 по теме "Морфология и орфография"		1	
	Раздел 9. Речь. Речевое общение	**2**	
Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение). Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и её компоненты. Речевой этикет. Основные функции	Речь. Речевое общение. Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение). Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и её 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 партнёру и другие). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Публичное выступление и его особенности. Публичное выступление.	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 учётом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
	Профессионально-ориентированное содержание Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	1	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №3 по теме «Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари»	1	
	Раздел 10. Текст. Информационно-смысловая переработка текста	**6**	
Текст, его основные признаки.	Информативность текста. Виды информации в тексте. Информационно-смысловая переработка прочитанного текста, включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанного текста. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте (общее представление). Логико-смысловые отношения между		1	ОК 04; ОК 05; ОК09

предложениями в тексте.	Текст, его основные признаки (повторение, обобщение). Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте (общее представление).		
Информативность текста. Виды информации в тексте. Информативность текста. Виды информации в тексте.		1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Информационно-смысловая переработка текста. План. Тезисы. Конспект.		1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Информационно-смысловая переработка текста. Отзыв. Рецензия. Информационно-смысловая переработка текста. Реферат. Аннотация		2	ОК 04; ОК 05; ОК09
			ОК 04; ОК 05; ОК09
	Раздел 11. Общие сведения о языке. Язык и речь. Культура речи	**3**	
Повторение и обобщение изученного. Культура речи. Орфография. Пунктуация. Текст.	Общие сведения о языке. Культура речи в экологическом аспекте. Экология как наука, экология языка (общее представление). Проблемы речевой культуры в современном обществе (стилистические изменения в лексике, огрубление обиходно-разговорной речи, неоправданное употребление иноязычных заимствований и другое) (обзор). Язык и речь. Культура речи.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Культура речи в экологическом аспекте. Культура речи как часть здоровой окружающей языковой среды. Проблемы речевой культуры в современном обществе (общее представление)		2	
	Раздел 12. Синтаксис. Синтаксические нормы	**10**	
Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Синтаксис как раздел лингвистики.	Синтаксис. Синтаксические нормы. Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Синтаксический анализ словосочетания и предложения.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Изобразительно-выразительные средства синтаксиса.	Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксический параллелизм, парцелляция, вопросно-ответная форма изложения, градация, инверсия, лексический повтор, анафора, эпифора, антитеза; риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение; многосоюзие, бессоюзие.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим	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 своём составе числительные, оканчивающиеся на один; имеющим в своём составе числительные два, три, четыре или числительное, оканчивающееся на	1	ОК 04; ОК 05; ОК09

	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. Употребление производных предлогов. Основные нормы управления.	Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Основные нормы употребления однородных членов предложения. Предложения с однородными членами, соединенными двойными союзами.	Основные нормы употребления однородных членов предложения.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Основные нормы употребления причастных оборотов. Основные нормы употребления деепричастных оборотов	Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.		1	
Основные нормы построения сложных предложений: сложноподчиненного предложения с придаточным определительным; придаточным изъяснительным	Основные нормы построения сложных предложений. **Практические занятия:**	1	
Основные нормы построения сложного предложения с разными видами связи. Основные нормы построения сложных предложений. Практикум. Обобщение и систематизация по теме «Синтаксис. Синтаксические нормы»	Практическое занятие №4 по теме «Синтаксис и синтаксические нормы»	1	
		1	
	Раздел 13. Пунктуация. Основные правила пунктуации	**9**	
Пунктуация как раздел лингвистики. (повторение, обобщение). Правила постановки тире между подлежащим и сказуемым, выраженными разными частями речи	Пунктуация. Основные правила пунктуации. Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Пунктуационный анализ предложения. Разделы русской пунктуации и система правил, включённых в каждый из них: знаки препинания в конце предложений; знаки препинания внутри простого предложения; знаки препинания между частями сложного предложения; знаки	1	ОК 04; ОК 05; ОК09

	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. Практикум	Знаки препинания в предложениях с однородными членами.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Знаки препинания при обособлении.	Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными определениями, приложениями Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными дополнениями, обстоятельствами, уточняющими членами. Знаки препинания при обособлении.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями.	Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Правила постановки знаков препинания в сложносочинённом предложении. Правила постановки знаков препинания в сложноподчинённом предложении	Знаки препинания в сложном предложении. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Правила постановки знаков препинания в бессоюзном сложном предложении			
Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Практикум		1	
Правила пунктуационного оформления предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой. Повторение правил пунктуационного оформления предложений при передаче чужой речи. Практикум. Повторение и обобщение по темам раздела "Пунктуация. Основные правила пунктуации"	Знаки препинания при передаче чужой речи. **Практические занятия:** Практическое занятие №5 по теме «Пунктуация. Основные правила пунктуации»	1	
Контрольная работа №2 по теме "Синтаксис и пунктуация"		1	
	Раздел 14. Функциональная стилистика. Культура речи	**9**	
Функциональная стилистика как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Разговорная речь. Разговорная речь.	Функциональная стилистика. Культура речи. Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма (повторение, обобщение).	1	ОК 04; ОК 05; ОК09

Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор (обзор). Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор.	Разговорная речь, сферы её 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).	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Научный стиль, сфера его использования, назначение. Основные подстили научного стиля. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля (обзор). Основные жанры научного стиля.	Научный стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлечённость, 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).	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Официально-деловой стиль, сфера его использования, назначение. Основные жанры официально-делового стиля (обзор).	Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизированность, 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).	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
	Профессионально-ориентированное содержание Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	1	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие № 6 «Виды документов в конкретной специальности».		
Публицистический стиль, сфера его использования, назначение. Публицистический стиль. Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля.	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).	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж. Основные жанры публицистического стиля: интервью, очерк.		1	

Язык художественной литературы и его отличия от других функциональных разновидностей языка. Язык художественной литературы. Практикум. Основные признаки художественной речи.	Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка (повторение, обобщение). Основные признаки художественной речи: образность, широкое изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.	1	ОК 04; ОК 05; ОК09
Контрольная итоговая работа		1	
Повторение изученного. Культура речи. Орфография. Пунктуация. Текст. Повторение изученного. Функциональная стилистика		1	
Защита ИП		1	
Консультации		1	
Экзамен		6	
ИТОГО		72	

ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**	**Формируемые компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
	Раздел 1. Литература второй половины XIX века	**42**	
Введение.	Введение в курс литературы второй половины XIX века.	**1**	
Тема 1.1. А. Н. Островский. Драма «Гроза».	Основные этапы жизни и творчества А.Н.Островского. Идейно-художественное своеобразие драмы «Гроза». Тематика и проблематика пьесы "Гроза". Особенности сюжета и своеобразие конфликта пьесы "Гроза". Город Калинов и его обитатели. Образ Катерины. Смысл названия и символика пьесы. Драма «Гроза» в русской критике.Н. А. Добролюбов «Луч света в тёмном царстве». Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по пьесе А.Н.Островского «Гроза».	**2**	
Тема 1.2. И. А. Гончаров. Роман «Обломов»	Основные этапы жизни и творчества И.А.Гончарова. История создания романа "Обломов". Особенности композиции. Образ главного героя. Обломов и Штольц Женские образы в романе "Обломов" и их роль в развитии сюжета. Социально-философский смысл романа "Обломов". Русская критика о	**4**	

	романе.Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?». Понятие «обломовщина». Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по роману И.А.Гончарова «Обломов»		
Тема 1.3.И. С. Тургенев. Роман «Отцы и дети»	Женские образы в романе «Отцы и дети». «Вечные темы» в романе «Отцы и дети». Роль эпилога. Авторская позиция и способы ее выражения в романе «Отцы и дети». Полемика вокруг романа «Отцы и дети»: Д.И.Писарев, М.Антонович и др. Развитие речи.Подготовка к домашнему сочинению по роману И.С.Тургенева «Отцы и дети»	**4**	
Тема 1.4.Ф. И. Тютчев.	Основные этапы жизни и творчества Ф.И.Тютчева. Ф.И.Тютчев - поэт-философ. Тема родной природы в лирике Ф.И.Тютчева. Любовная лирика Ф.И.Тютчева. Развитие речи. Анализ лирического произведения Ф.И.Тютчева. Стихотворения (не менее трёх 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 всё былое...») и др.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.5.Н. А. Некрасов.	Основные этапы жизни и творчества Н.А.Некрасова. О народных истоках мироощущения поэта. Гражданская поэзия и лирика чувств Н.А.Некрасова. Развитие речи. Анализ лирического произведения Н.А.Некрасова Стихотворения (не менее трёх по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом…», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и др.. История создания поэмы Н.А.Некрасова «Кому на Руси жить хорошо». Жанр, фольклорная основа произведения. Сюжет поэмы «Кому на Руси жить хорошо»: путешествие как прием организации повествования. Авторские отступления. Многообразие народных типов в галерее персонажей «Кому на Руси жить хорошо». Проблемы счастья и смысла жизни в поэме «Кому на Руси жить хорошо».	**3**	
Тема 1.6.А. А. Фет.	Основные этапы жизни и творчества А. А.Фета. Теория «чистого искусства». Человек и природа в лирике А.А.Фета. Художественное мастерство А.А.Фета. Развитие речи. Анализ лирического произведения А.А.Фета. Стихотворения (не менее трёх по выбору). Например, «Одним толчком согнать ладью живую…», «Ещё майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта…», «Шёпот, робкое дыханье…», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали…» и др. Контрольное сочинение по поэзии второй половины XIX века	**2**	
Тема 1.7.М. Е. Салтыков-Щедрин.	Основные этапы жизни и творчества М.Е.Салтыкова-Щедрина. Мастер сатиры.	**1**	

	Роман-хроника «История одного города» как сатирическое произведение. Глава «О корени происхождения глуповцев». Собирательные образы градоначальников и «глуповцев».«Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и др.		
Тема 1.8.Ф. М. Достоевский.	Основные этапы жизни и творчества Ф.М. Достоевского. История создания романа «Преступление и наказание». Жанровые и композиционные особенности. Основные сюжетные линии романа "Преступление и наказание". Преступление Раскольникова. Идея о праве сильной личности. Раскольников в системе образов. Раскольников и его «двойники». Униженные и оскорбленные в романе «Преступление и наказание». Образ Петербурга. Образ Сонечки Мармеладовой и проблема нравственного идеала в романе "Преступление и наказание". Библейские мотивы и образы в «Преступлении и наказании». Смысл названия романа «Преступление и наказание». Роль финала. Художественное мастерство писателя. Психологизм в романе «Преступление и наказание». Историко-культурное значение романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание». Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по роману «Преступление и наказание»	**6**	
Тема 1.9.Л. Н. Толстой.	Основные этапы жизни и творчества Л.Н.Толстого. История создания романа «Война и мир». Жанровые особенности произведения. Смысл названия. Историческая основа произведения «Война и мир». Роман-эпопея «Война и мир». Нравственные устои и жизнь дворянства. «Мысль семейная» в романе "Война и мир": Ростовы и Болконские. Нравственно-философские взгляды Л.Н.Толстого, воплощенные в женских образах романа "Война и мир". Андрей Болконский: поиски смысла жизни. Духовные искания Пьера Безухова. Отечественная война 1812 года в романе "Война и мир". Бородинское сражение как идейно-композициионный центр романа "Война и мир". Образы Кутузова и Наполеона в романе "Война и мир".«Мысль народная» в романе "Война и мир".Образ Платона Каратаева. Философия истории в романе "Война и мир": роль личности и стихийное начало. Психологизм прозы Толстого: «диалектика души». Значение творчества Л.Н.Толстого в отечественной и мировой культуре. Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по роману Л.Н.Толстого	**10**	
Тема 1.10.Н. С. Лесков.	Основные этапы жизни и творчества Н.С.Лескова. Художественный мир произведений писателя. Изображение этапов духовного пути личности в произведениях Н.С.Лескова. Особенности лесковской повествовательной манеры сказа.Повесть«Очарованный странник».	**2**	

Тема 1.11.А. П. Чехов.	Основные этапы жизни и творчества А.П.Чехова. Новаторство прозы писателя. Идейно-художественное своеобразие рассказа «Ионыч». Многообразие философско-психологической проблематики в рассказах А.П. Чехова «Дама с собачкой», «Человек в футляре». История создания, жанровые особенности комедии «Вишневый сад». Смысл названия. Проблематика комедии "Вишневый сад". Особенности кофликта и системы образов. Разрушение «дворянского гнезда». Раневская и Гаев как герои уходящего в прошлое усадебного быта. Настоящее и будущее в комедии "Вишневый сад": образы Лопахина, Пети и Ани. Художественное мастерство, новаторство Чехова-драматурга. Значение творческого наследия Чехова для отечественной и мировой литературы и театра. Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по творчеству А.П.Чехова	**4**	
Тема 1.12. Литература народов России.	Поэзия народов России. Страницы жизни поэта К.Хетагурова и особенности его лирики	**1**	
	Раздел 2. Зарубежная литература	**3**	
Тема 2.1.Зарубежная проза второй половины XIX века.Ч. Диккенс «Большие надежды».	Жизнь и творчество писателя Ч.Диккенса. История создания, сюжет и композиция романа «Большие надежды». Ч.Диккенс. Роман "Большие надежды". Тематика, проблематика. Система образов	**1**	
Тема 2.2.Зарубежная поэзия второй половины XIX века. А. Рембо.	Страницы жизни поэта А. Рембо, особенности его лирики	**1**	
Тема 2.3.Зарубежная драматургия второй половины XIX века. Г. Ибсен.	Жизнь и творчество драматурга Г. Ибсена. История создания, сюжет и конфликт в пьесе «Кукольный дом»	**1**	
	Раздел.3 Литература конца XIX – начала XX века	**11**	
Тема 3.1.Введение в курс русской литературы XX века.	Введение в курс русской литературы XX века.	**1**	
Тема 3.2. А. И. Куприн.	Основные этапы жизни и творчества А.И.Куприна. Проблематика рассказов писателя. Своеобразие сюжета повести А.И. Куприна "Олеся". Художественное мастерство писателя	**2**	
Тема 3.3.Л. Н. Андреев.	Основные этапы жизни и творчества Л.Н.Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика рассказа Л.Н.Андреева «Большой шлем». Трагическое мироощущение автора	**1**	
Тема 3.4.М. Горький.	Основные этапы жизни и творчества М.Горького. Романтический пафос и	**4**	

	суровая правда рассказов писателя. Социально-философская драма «На дне». История создания, смысл названия произведения. Тематика, проблематика, система образов драмы «На дне». «Три правды» в пьесе "На дне" и их трагическое столкновение. Новаторство Горького- драматурга. Сценическая судьба пьесы "На дне". Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по пьесе М.Горького «На дне»		
Тема 3.5.Серебряный век русской литературы. Стихотворения поэтов Серебряного века.	Эстетические программы модернистских объединений. Художественный мир поэта (на выбор К. Д. Бальмонта, М. А. Волошина, Н. С. Гумилёва и др.). Основные темы и мотивы лирики поэта. Анализ лирического произведения поэтов Серебряного века (по выбору)	**1**	
	Раздел 4. Литература XX века	**46**	
Тема 4.1. И. А. Бунин.	Основные этапы жизни и творчества И.А.Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя. Тема любви в произведениях И.А.Бунина («Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»). Образ Родины. Социально-философская проблематика рассказов И.А.Бунина («Господин из Сан-Франциско»)	**2**	
Тема 4.2. А. А. Блок.	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии. Например, «Незнакомка», «На железной дороге», «О, весна, без конца и без краю…», «О, я хочу безумно жить…» и др. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. Например, «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «Река раскинулась. Течёт, грустит лениво…» (из цикла «На поле Куликовом»), «О доблестях, о подвигах, о славе...» и др.Поэт и революция. Поэма А.А.Блока «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы. Герои поэмы "Двенадцать", сюжет, композиция, многозначность финала. Художественное своеобразие языка поэмы	**2**	
Тема 4.3. В. В. Маяковский.	Основные этапы жизни и творчества В.В.Маяковского. Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского («Прозаседавшиеся» и др.). Своеобразие любовной лирики Маяковского («Послушайте!», «Лиличка!»,«Письмо Татьяне Яковлевой» и др.). Художественный мир поэмы В.В.Маяковского «Облако в штанах».	**2**	
Тема 4.4. С. А. Есенин.	Основные этапы жизни и творчества С.А. Есенина. Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений («Гой ты, Русь, моя родная...», «Собаке Качалова», «Не жалею, не зову, не плачу…» и др.). Тема России и родного дома	**2**	

	в лирике С.А.Есенина. Природа и человек в произведениях поэта («Письмо матери», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Я последний поэт деревни…», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и др.). Своеобразие любовной лирики С.А.Есенина («Шаганэ ты моя, Шаганэ…» и др.) Подготовка к домашнему сочинению по лирике А.А.Блока, В.В.Маяковского, С.А.Есенина		
Тема 4.5. О. Э. Мандельштам.	Страницы жизни и творчества О.Э.Мандельштама. Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии («Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…»). Художественное своеобразие поэзии Мандельштама. Символика цвета, ритмико-интонационное многообразие лирики поэта (стихотворения «Ленинград», «Мы живём, под собою не чуя страны…» и др.)	**2**	
Тема 4.6. М. И. Цветаева.	Страницы жизни и творчества М.И.Цветаевой. Многообразие тематики и проблематики в лирике поэта («Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…» и др.). Уникальность поэтического голоса Цветаевой. Искренность лирического монолога-исповеди («Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и др.)	**2**	
Тема 4.7. А. А. Ахматова.	Основные этапы жизни и творчества А.А.Ахматовой. Многообразие тематики лирики. Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта («Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смуглый отрок бродил по аллеям…» и др.). Гражданский пафос лирики Ахматовой.Тема Родины и судьбы в творчестве поэта («Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля», «Мне голос был. Он звал утешно…» и др.).История создания поэмы А.А.Ахматовой «Реквием». Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Подготовка к контрольному сочинению по литературе первой половины XX века	**2**	
Тема 4.8. . Н.А. Островский.	Страницы жизни и творчества Н.А.Островского. История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа	**1**	
Тема 4.9. М. А. Шолохов.	Основные этапы жизни и творчества М.А.Шолохова. История создания шолоховского эпоса. Особенности жанра. Роман-эпопея «Тихий Дон». Система образов. Тема семьи. Нравственные ценности казачества. Роман-эпопея «Тихий	**4**	

	Дон». Трагедия целого народа и судьба одного человека.Проблема гуманизма в эпопее. Женские судьбы в романе «Тихий Дон». Роль пейзажа в произведении.Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова. Развитие речи. Анализ эпизода романа-эпопеи М.Шолохова «Тихий Дон».		
Тема 4.10. М. А. Булгаков.	Основные этапы жизни и творчества М.А.Булгакова. История создания произведения «Мастер и Маргарита. Своеобразие жанра и композиции. Многомерность исторического пространства в романе «Мастер и Маргарита» . Система образов. Проблема выбора нравственной и гражданской позиции в романе «Мастер и Маргарита». Эпическая широта изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя.Смысл финала романа «Мастер и Маргарита». Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению на литературную тему по творчеству М.А.Шолохова и М.А.Булгакова (по выбору)	**6**	
Тема 4.11. А. П. Платонов.	Картины жизни и творчества А.Платонова. Утопические идеи произведений писателя. Особый тип платоновского героя. Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова. «В прекрасном и яростном мире». Самобытность языка и стиля писателя	**2**	
Тема 4.12. А. Т. Твардовский.	Страницы жизни и творчества А.Т.Твардовского. Тематика и проблематика произведений автора (не менее трёх по выбору). Поэт и время. Основные мотивы лирики Твардовского. Тема Великой Отечественной войны («Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…» и др.). Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского («Дробится рваный цоколь монумента...» и др.)	**1**	
Тема 4.13. Проза о Великой Отечественной войне	Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор). Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне. Своеобразие «лейтенантской» прозы (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). 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. Воробьёв «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 другие. Героизм и мужество защитников Отечества. Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе	**2**	
Тема 4.14. А.А. Фадеев.	Страницы жизни и творчества А.А.Фадеева. История создания романа	**1**	

	«Молодая гвардия». Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев		
Тема 4.15. В.О.Богомолов	В.О.Богомолов "В августе сорок четвертого". Мужество и героизм защитников Родины	**1**	
Тема 4.16. Поэзия о Великой Отечественной войне.	Страницы жизни и творчества поэта (Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского и др.). Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. Патриотический пафос поэзии о Великой Отечественной войне и ее художественное своеобразие (стихотворения С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого и др.)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 др.	**1**	
Тема 4.17. Драматургия о Великой Отечественной войне.	Тема Великой Отечественной войны в драматургии. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматических произведений. Пьеса В. С. Розова «Вечно живые». Контрольное сочинение по произведениям о Великой Отечественной войне	**1**	
Тема 4.18. Б. Л. Пастернак.	Основные этапы и жизни и творчества Б.Л.Пастернака. Тематика и проблематика лирики поэта. Тема поэта и поэзии. Любовная лирика Б.Л.Пастернака. Тема человека и природы. Философская глубина лирики ПастернакаСтихотворения (не менее трёх по выбору). Например, «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных – тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь» и др.	**1**	
Тема 4.19. А. И. Солженицын.	Основные этапы жизни и творчества А.И.Солженицына. Автобиографизм прозы писателя. Своеобразие раскрытия «лагерной» темы. Рассказ Солженицына «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения. Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя «Архипелаг ГУЛАГ»(фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем»).	**2**	
Тема 4.20. В. М. Шукшин.	Страницы жизни и творчества В.М.Шукшина. Своеобразие прозы писателя (не менее двух по выбору, например, «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» и др.). Нравственные искания героев рассказов В.М.Шукшина. Своеобразие «чудаковатых» персонажей	**2**	
Тема 4.21. В. Г. Распутин.	Страницы жизни и творчества В. Г.Распутина. Изображение патриархальной	**1**	

	русской деревни. Тема памяти и преемственности поколений. Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г.Распутина (не менее одного произведения по выбору, например, «Живи и помни», «Прощание с Матёрой» и др.)		
Тема 4.22. Н. М. Рубцов.	Страницы жизни и творчества Н.М.Рубцова. Тема Родины в лирике поэта (не менее трёх стихотворений по выбору, например, «Звезда полей», «Тихая моя родина!..» и др.). Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова («В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» и др.)	**1**	
Тема 4.23. И. А. Бродский.	Основные этапы жизни и творчества И.А.Бродского. Основные темы лирических произведений поэта (не менее трёх по выбору, например, «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…») , «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…» и др.). Тема памяти. Философские мотивы в лирике Бродского. Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского	**1**	
Тема 4.24. Проза второй половины XX – начала XXI века.	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трёх прозаиков по выбору). Например, Ф. А. Абрамов («Братья и сёстры» (фрагменты из романа), повесть «Пелагея» и др.); Ч. Т. Айтматов (повести «Пегий пёс, бегущий краем моря», «Белый пароход» и др.); В. И. Белов (рассказы «На родине», «За тремя волоками», «Бобришный угор» и др.); Г. Н. Владимов («Верный Руслан»); Ф. А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты), философская сказка «Кролики и удавы» и др.); Ю. П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка», «Во сне ты горько плакал» и др.); В. О. Пелевин (роман «Жизнь насекомых» и др.); Захар Прилепин (рассказ «Белый квадрат» и др.); А. Н. и Б. Н. Стругацкие (повесть «Пикник на обочине» и др.); Ю. В. Трифонов (повести «Обмен», «Другая жизнь», «Дом на набережной» и др.); В. Т. Шаламов («Колымские рассказы», например, «Одиночный замер», «Инжектор», «За письмом» и др.) и др.	**1**	
Тема 4.25. Поэзия второй половины XX – начала XXI века.	Поэзия второй половины XX — начала XXI века. Страницы жизни и творчества поэта (на выбор Б. А. Ахмадулиной, А. А. Вознесенского, В. С. Высоцкого, Е. А. Евтушенко и др.).Тематика и проблематика лирики поэта. Художественные приемы и особенности поэтического языка автора (на выбор Б. А. Ахмадулиной, А. А. Вознесенского, В. С. Высоцкого, Е. А. Евтушенко и др.)	**1**	

Тема 4.26. Драматургия второй половины XX – начала XXI века.	Особенности драматургии второй половины XX - начала XXI веков. Основные темы и проблемы.Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын»; К. В. Драгунская «Рыжая пьеса» и др.	**1**	
Тема 4.27.Литература народов России	Литература народов России: страницы жизни и творчества писателя Ю. Рытхэу. Рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; Художественное произведение в историко-культурном контексте. Литература народов России: страницы жизни и творчества поэта Р. Гамзатова. Лирический герой в современном мире.	**1**	
	Раздел 5.Зарубежная литература	**3**	
Тема 5.1. Зарубежная проза XX века	Разнообразие тем и проблем в зарубежной прозе XX века. Страницы жизни и творчества писателя Р. Брэдбери. Р. Брэдбери «451 градус по Фаренгейту. Творческая история произведения. Проблематика и сюжет произведения. Специфика жанра и композиции. Система образов	**1**	
Тема 5.2. Зарубежная поэзия XX века	Общий обзор европейской поэзии XX века. Основные направления. Проблемы самопознания, нравственного выбора (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору, например, стихотворения Г. Аполлинера, Т. С. Элиота и др.)	**1**	
Тема 5.3. Зарубежная драматургия XX века	Общий обзор зарубежной драматургии XX века. Своеобразие конфликта в пьесе. Парадоксы жизни и человеческих судеб в мире условностей и мнимых ценностей (не менее одного произведения по выбору). Например, пьесы Б. Брехта «Мамаша Кураж и её дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай „Желание“»; Б. Шоу «Пигмалион» и др.)	**1**	
	Защита индивидуального проекта	**1**	
	Дифференцированный зачет	**2**	

ОУП.03 НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов итем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (еслипредусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемы еобщие компетенции** **компетенц**
1	**2**	**3**	**4**

Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	Введение новой лексики по теме «Моя семья». Моя семья. Семейные обычаи и традиции. Межличностные отношения в семье и с друзьями Мои друзья.Семейные праздники. Взаимоотношения в семье.	**3**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
	Практическое занятие № 1 по теме « Повседневная жизнь семьи»		
Раздел 2. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа.	Введение новой лексики по теме «Внешность человека». Внешность и характеристика человека, литературного персонажа, черты лица человека Характер человека, положительные и отрицательные черты характера человека.	**3**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
Раздел 3. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек.	Введение новой лексики по теме «Здоровый образ жизни». Забота о здоровье человека.. Режим труда и отдыха Отказ от вредных привычек. Сбалансированное питание.Посещение врача	**3**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
	Практическое занятие № 2 по теме «Здоровый образ жизни и забота о здоровье		
РАЗДЕЛ 4. Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося	Подготовка к выпускным экзаменам. Сдача экзаменов. Альтернативы в продолжении образования. Продолжение образования. Взаимоотношения в школе. Смартфоны в школе: за и против.Переписка с зарубежными сверстниками. Современный мир профессий: профессии прошлого и будущего. Проблемы выбора профессии. Практическое занятие № 3 по теме "Школьное образование, школьная жизнь. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения»	**3**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
РАЗДЕЛ 5. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии (возможности	Введение новой лексики по теме «Современный мир профессий» Проблемы выбора профессии. Мои планы на будущее.Возможности продолжения образования в ВУЗе.	**4**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**

продолжения образования в вузе, в профессиональном колледже, выбор рабочей специальности, подработка для обучающегося). Роль иностранного языка в планах на будущее	Выбор рабочей специальности. Роль иностранного языка в планах на будущее. Выбор профессии, специальности. Практическое занятие № 4 по теме «Современный мир профессий»		
РАЗДЕЛ 6. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.	Участие молодёжи в жизни общества. Волонтерство. Досуг молодежи. Первая любовь. Любовь и дружба. Изобретения молодежи. Музыка Контрольная работа по теме «Молодёжь в современном обществе»	**4**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
РАЗДЕЛ 7. Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода.	Введение новой лексики по теме «Покупки: одежда, обувь и продукты питания». Карманные деньги. Подработка для обучающихся. В магазине одежды. В торговом центре. Покупки онлайн. Молодежная мода. Практическое занятие № 5 по теме «Покупки: одежда, обувь и продукты питания.»	**3**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
РАЗДЕЛ 8. Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.	Введение новой лексики по теме «Туризм. Виды туризма». Путешествие по России. Путешествие по странам изучаемого языка. Экотуризм. Практическое занятие № 6 по теме «Туризм. Виды туризма»	**3**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
РАЗДЕЛ 9. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.	Введение новой лексики по теме «Проблемы экологии».Защита окружающей среды. Проблемы экологии.	**3**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**

	Стихийные бедствия в мире. Проблемы защиты окружающей среды		
РАЗДЕЛ10. Условия проживания в городской/сельской местности.	Проживание в городской/сельской местности: за и против. Где ты хочешь жить?	**1**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
РАЗДЕЛ 11. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры).	Введение новой лексики по теме «Технический прогресс». Современные средства связи – мобильные телефоны, смартфоны. Современные средства связи - планшет, компьютер, Интернет. Технический прогресс: перспективы и последствия Практическое занятие № 7 по теме «Технический прогресс»	**3** **1**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
РАЗДЕЛ 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.	Введение новой лексики по теме «Родная страна и страна/страны изучаемого языка» Географическое положение родной страны. Достопримечательности России. Регионы России. Знаменательные даты и культурные особенности. Национальные праздники. Традиции и обычаи стран изучаемого языка. Традиции и обычаи родной страны Практическое занятие № 8 по теме «Родная страна и страна/страны изучаемого языка»	**5**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
РАЗДЕЛ 13. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели,	Введение новой лексики по теме «Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка». Ученые, писатели и поэты. Выдающиеся композиторы России и Германии. Известные спортсмены России и Германии. Государственные деятели России. Государственные деятели Германии.	**6**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**

учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и так далее.	Выдающиеся художники, путешественники, актеры России и Германии. Практическое занятие № 9 по теме «Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка»		
РАЗДЕЛ 14. Профессионально – ориентированное содержание. Школьное образование, школьная жизнь. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Подготовка к выпускным экзаменам. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. 5 часов.	Введение новой лексики по теме «Школьное образование, школьная жизнь».Школьное образование. Школьная жизнь. Подготовка к выпускным экзаменам. Сдача экзаменов. Альтернативы в продолжении образования. Продолжение образования. Взаимоотношения в школе. Смартфоны в школе: за и против. Переписка с зарубежными сверстниками. Современный мир профессий: профессии прошлого и будущего. Проблемы выбора профессии. Мои планы на будущее. Роль иностранного языка в планах на будущее.Выбор профессии. Выбор специальности Практическое занятие № 10 по теме «Школьное образование, школьная жизнь»	**5**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
РАЗДЕЛ 15. Профессионально – ориентированное обучение. Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. 1 час.	Введение новой лексики по теме «Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире»	**1**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
Раздел 16. Молодёжь в	Введение новой лексики по теме «Молодёжь в	**5**	**ОК 01, ОК 02,**

современном обществе. Ценностные ориентиры. Участие молодёжи в жизни общества. Досуг молодёжи: увлечения и интересы. Любовь и дружба. 5 часов.	современном обществе. Ценностные ориентиры».. Участие молодёжи в жизни общества Волонтерство. Первая любовь. Любовь и дружба Изобретения молодёжи. Досуг молодёжи. Музыка. Подготовка и реализация проекта по теме «Молодёжь в современном обществе» Контрольная работа по теме «Молодёжь в современном обществе. Ценностные ориентиры»		**ОК 04, ОК 09**
Раздел 17. Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные соревнования, Олимпийские игры. 5 часов.	Введение новой лексики по теме «Виды спорта (экстремальный спорт)» Олимпийские игры. Виды сорта Роль спорта в современной жизни Практическое занятие № 11 по теме «Роль спорта в современной жизни»	**5**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
Раздел 18. Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам. 3 часа.	Введение новой лексики по теме «Туризм. Виды отдыха». . Путешествие по России. Путешествие по странам изучаемого языка. Экотуризм. Практическое занятие № 12 по теме «Туризм. Виды отдыха»	**3**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
Раздел 19. Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Проживание в городской/сельской местности. 4 часа.	Введение новой лексики по теме «Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды». Природа. Проблемы экологии. Проблемы защиты окружающей среды. Мой родной край. Мой родной город/село. Квартира в городе. Проживание в городской/сельской местности: за и против. Где ты хочешь жить? Практическое занятие № 13 по теме «Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды»	**4**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**
Раздел 20. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации (пресса,	Введение новой лексики по теме «Технический прогресс» Современные средства связи: Интернет, социальные сети, коммуникации. Социальные сети и молодёжь. Самые известные изобретения. Контрольная работа по теме «Технический прогресс: перспективы и	**2**	**ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09**

телевидение, Интернет, социальные сети и так далее). Интернет-безопасность.3 часа.	последствия. Современные средства информации и коммуникации (пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и так далее). Интернет-безопасность»		
Защита индивидуального проекта		**1**	
Дифференцированный зачет		**1**	
Итого		**72**	

ОУП.03 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (индивидуальный проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
			ОК
Тема № 1. Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Роль иностранного языка в планах на будущее. Важность изучения иностранного языка. Изучение иностранного языка для работы и дальнейшего обучения Корни иностранных языков. Международный язык общения. Способы коммуникации. История. *Грамматическая тема:* глагол to be	4	
Тема № 2. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Внешность человека, любимого литературного персонажа. Характеристика друга/друзей. Характер человека/литературного персонажа. Поведение человека в экстремальной ситуации. Черты характера. Характер. *Грамматическая тема:* прилагательные и наречия	4	

Тема №3. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Повседневная жизнь семьи. Конфликтные ситуации. Семейные истории. Семейные традиции и обычаи в стране изучаемого языка. Межличностные отношения со сверстниками. Мои друзья. Общие интересы. Конфликтные ситуации, их предупреждение и решение. Семейные ценности. Отношения между поколениями. Межличностные отношения с членами семьи и знакомыми в художественной литературе. Обязанности и права человека в обществе. Взаимоуважение. Эмоции и чувства. Межличностные отношения в семье Уклады в разных странах мира. Быт. Распределение обязанностей. Распорядок *Грамматическая тема:* Present Simple (образование / правописание) Present Simple (утвердительные / вопросительные / отрицательные предложения); предложения с оборотом «there is / are»; количественные и порядковые числительные, дроби; время, даты, года.	6	
Тема № 4. Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося. Подготовка к выпускным экзаменам. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Школьная жизнь. Виды школ. Нестандартные программы обучения. Школьная система стран изучаемого языка. Школьная жизнь других стран. Переписка в зарубежными сверстниками. Права и обязанности старшеклассников. Взаимоотношения со сверстниками. Проблема буллинга. Взаимоотношения в школе с преподавателями и друзьями. Особенности школьных конфликтов. Проблемы и решения *Грамматическая тема*: Имя существительные – ед. и множ. число	6	

Тема № 5. Молодежь в современном обществе. Ценностные ориентиры. Досуг молодежи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Молодежь в современном обществе. Заработок для подростков. Выбор профессии в современном обществе. Молодежные ценности. Ориентиры. Цель и путь в жизни каждого молодого человека. Участие молодежи в жизни общества. Взаимоотношения. Совместные планы, приглашения, праздники. Совместные занятия. Дружба. Досуг молодежи (виды досуга): музыка, кино, театр. Популярная музыка. Электронная музыка. Виды активного отдыха. *Грамматическая тема*: love, like, enjoy etc +infinitive/ing; special questions	6	
Тема № 6. Покупки: одежда, обувь, продукты питания. Карманные деньги. Молодежная мода	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Молодежная мода. Покупки. Карманные деньги. Траты. Заработок. Финансовая грамотность *Грамматическая тема:* Countable- uncountable nouns. Quantitive words. Much / many / a lot of. Some / any. Would you like…….? I would like…….	6	
Тема № 7. Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные соревнования, Олимпийские игры	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Спорт в жизни каждого человека. Экстремальные виды спорта. Спортивные соревнования. Олимпийские игры. *Грамматическая тема*: degrees and comparison of adjectives	3	
	Контрольная работа №1 (по темам 1-7)	1	
Тема № 8. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от	Здоровый образ жизни. Правильное и сбалансированное питание. Лечебная диета. Правильное питание. Питание дома/в ресторане. Выбор продуктов. Режим труда и отдыха. Забота о здоровье. Борьба со стрессом. Отказ от вредных привычек. Полезные привычки. Самочувствие. Проблемы со здоровьем. Посещение врача. Медицинские услуги. *Грамматическая тема*: Past Simple (irregular verbs) – образование. (утвердительные	**4**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

вредных привычек	/ вопросительные / отрицательные предложения)		
Тема № 9. Туризм. Виды отдыха. Экотуризм. Путешествия по России и зарубежным странам	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Туризм. Экотуризм. Особенности культуры и поведения в другой стране при путешествии. Виды путешествий. Круизы. Виды транспорта. Путешествие с семьей/друзьями. Погода. Любимое место. Путешествие по России и зарубежным странам. Оформление поездки. Регистрация. Организационные моменты путешествия. *Грамматическая тема*: повторение Present Simple, Present Continuous (образование / правописание) конструкция to be going to do sth.; the past simple конструкция used to+инфинитив; conditional sentences.	8	
Профессионально-ориентированное содержание. ***Тема № 10. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры). Современные средства информации и коммуникации (пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и т.д.). Интернет-***	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Технический прогресс. Гаджеты. Влияние на жизнь. Перспективы и последствия. Современные средства связи. Онлайн возможности. Интернет-безопасность. Социальные сети. Польза и вред. Вклад стран изучаемого языка в развитие науки. Технический прогресс на благо окружающей среды. Научная фантастика. История изобретений *Грамматическая тема:* повторение	**4**	

безопасность			
Тема № 11. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Родная страна. Достопримечательности. Дворцы и усадьбы. Национальная кухня. Родная страна. Развитие космоса. Вклад родной страны. Страна изучаемого языка. Культурные и спортивные традиции. Национальные блюда. Страна изучаемого языка. Достопримечательности. Национальные праздники и обычаи. Страницы истории.. *Грамматическая тема:* Passive Voice (Present Simple / Past Simple); Основные случаи употребления определенного неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля (articles with geographic names\with the points of the compass)	4	
Тема № 12. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, ученые, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актеры и т.д.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Выдающиеся личности родной страны. Писатели-классики. Певцы. Спортсмены. Космонавты. Выдающиеся личности страны изучаемого языка. Писатели. Выдающиеся медицинские работники. Спортсмены. *Грамматическая тема:* Модальные глаголы повторение временные время (Present / Past / Future)	2	

Тема № 13. Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия. Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Загрязнение окружающей среды: загрязнение воды, воздуха, почвы. Вырубка леса и загрязнение воздуха. Загрязнение океана. Проблемы экологии. Причины и последствия изменения климата. Стихийные бедствия. Защита окружающей среды. Борьба с мусором. Утилизация мусора. Борьба с отходами. Переработка. Повторное использование ресурсов. Природа. Сохранение флоры и фауны. Исчезающие виды животных. Охрана Знаменитые природные заповедники мира. Заповедники России. Вселенная и человек. Другие формы жизни. Проживание в городской и сельской местности. Сравнение. Преимущества и недостатки. Проблемы. Инфраструктура города. Возможности. *Грамматическая тема:* the sequence of tenses; прямая и косвенная речь; the gerund	6	
Профессионально-ориентированное содержание. ***Тема № 14. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии (возможности продолжения образования в высшей школе, в профессиональном колледже, выбор рабочей специальности, подработка для обучающегося). Роль иностранного языка в планах на будущее.***	**Содержание учебного материала**	6	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.
	Современные профессии в мире. Выбор профессии в России. Профориентация. Роль иностранного языка в планах на будущее. Альтернативы в продолжении образования. Последний год в школе. Подготовка к выпускным экзаменам. Выбор профессии. Цели и мечты. Проблема выбора профессии. Работа мечты. Зов сердца. Высшая школа. Университет. Карьерные возможности. Написание резюме *Грамматическая тема:* the perfect continuous tenses **Контрольная работа №2 (по темам 8-14)**	5 1	

Промежуточная аттестация	**Защита индивидуального проекта**	**1**	
	Дифференцированный зачет	**1**	
Итого		**72**	

ОУПП. 08 БИОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемые общие компетенциип рофессиональ ныекомпетен ции**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Биология как наука. (1ч.)			
Тема 1.1 Введение	Биология как комплексная наука и как часть современного общества	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Раздел 2. Живые системы и их изучение. (1ч.)			
Тема 2.1 Живые системы и их изучение.	**Модуль с профессионально-ориентированным содержанием.** Живые системы и их свойства. Уровневая организация живых систем.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Раздел 3. Учение о клетке(36 ч.)			
Тема 3.1 Биология клетки.	История открытия и изучения клетки. Клеточная теория. Методы молекулярной и клеточной биологии. **Практическая работа № 1 по теме: «Изучение методов клеточной биологии (хроматография, электрофорез, дифференциальное центрифугирование, ПЦР)»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Тема 3.2 Химическая организация клетки.	Химический состав клетки. Минеральные вещества клетки, их биологическая роль.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Органические вещества клетки — белки.	1	ОК 01. ОК 02.

			ОК 03.
	Лабораторная работа № 1 по теме: «Обнаружение белков с помощью качественных реакций»	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Свойства, классификация и функции белков. Органические вещества клетки — углеводы. Органические вещества клетки — липиды	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Лабораторная работа № 2 по теме: «Исследование нуклеиновых кислот, выделенных из клеток различных организмов»	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Строение и функции АТФ. Другие нуклеозидтрифосфаты (НТФ)	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Секвенирование ДНК. Методы геномики, транскриптомики, протеомики. Методы структурной биологии.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Тема 3.3 Строение и функции клетки	Типы клеток. Прокариотическая клетка.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Строение эукариотической клетки**.** **Практическая работа № 2 по теме: «Изучение свойств клеточной мембраны»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Поверхностный аппарат клетки.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Одномембранные органоиды клетки. **Практическая работа № 3 по теме: «Изучение движения цитоплазмы в растительных клетках»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Лабораторная работа № 3 по теме: «Исследование плазмолиза и деплазмолиза в растительных клетках»	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Немембранные органоиды клетки. Строение и функции ядра.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Сравнительная характеристика клеток эукариот.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Лабораторная работа № 4 по теме: «Изучение строения клеток различных организмов»	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.

Тема 3.4 Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Ассимиляция и диссимиляция — две стороны метаболизма. Типы обмена веществ. **Лабораторная работа № 5 по теме: «Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Лабораторная работа № 6 по теме: «Изучение ферментативного расщепления пероксида водорода в растительных и животных клетках»	1	
	Белки-активаторы и белки-ингибиторы. Автотрофный тип обмена веществ. Фотосинтез.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Хемосинтез. **Лабораторная работа № 7 по теме: «Сравнение процессов фотосинтеза и хемосинтеза»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Анаэробные организмы. Виды брожения. **Лабораторная работа № 8 по теме: «Сравнение процессов брожения и дыхания»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Аэробные организмы. Этапы энергетического обмена. Энергия мембранного градиента протонов. Синтез АТФ: работа протонной АТФ-синтазы	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Тема 3.5 Наследственная информация и реализация её в клетке	Реакции матричного синтеза. Транскрипция — матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Организация генома у прокариот и эукариот. Молекулярные механизмы экспрессии генов у эукариот.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Вирусы — внеклеточные формы жизни и облигатные паразиты. **Практическая работа № 4 по теме: «Создание модели вируса»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Вирусные заболевания человека, животных, растений.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Нанотехнологии в биологии и медицине.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 3.6 Жизненный цикл клетки	Жизненный цикл клетки. Матричный синтез ДНК.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Хромосомы. **Лабораторная работа № 9 по теме: «Изучение хромосом на готовых микропрепаратах»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Деление клетки — митоз.	1	ОК 01. ОК 02.

			ОК 03.
	Типы клеток. Кариокинез и цитокинез. **Лабораторная работа № 10 по теме: «Наблюдение митоза в клетках кончика корешка лука (на готовых микропрепаратах)»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Регуляция жизненного цикла клеток.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Раздел 4. Строение и функции организмов (16ч.)			
Тема 4.1Строение и функции организмов	Организм как единое целое.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Ткани растений. **Лабораторная работа № 11 по теме: «Изучение тканей растений».**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Ткани животных и человека. **Лабораторная работа № 12 по теме: «Изучение тканей животных»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Органы. Системы органов. **Лабораторная работа № 13 по теме: «Изучение органов цветкового растения»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Опора тела организмов. Движение организмов. Питание организмов.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Питание позвоночных животных. Пищеварительная система человека.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Дыхание организмов. Дыхание позвоночных животных и человека.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Транспорт веществ у организмов. Кровеносная система позвоночных животных и человека	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Выделение у организмов. Защита у организмов. Иммунная система человека.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Раздражимость и регуляция у организмов.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Гуморальная регуляция и эндокринная система животных и человека.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 4.2 Размножение и	Формы размножения организмов. Половое размножение. Мейоз	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

развитие организмов	Гаметогенез. Образование и развитие половых клеток. **Лабораторная работа № 14 по теме: «Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Индивидуальное развитие организмов — онтогенез. Закладка органов и тканей из зародышевых листков	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Рост и развитие животных. **Лабораторная работа № 15 по теме: «Выявление признаков сходства зародышей позвоночных животных»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Размножение и развитие растений. **Лабораторная работа № 16 по теме: «Строение органов размножения высших растений»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Раздел 5. Модуль с профессионально-ориентированным содержанием. Основы генетики и селекции (21 ч.)			
Тема 5.1 Генетика – наука о наследственности и изменчивости организмов	История становления и развития генетики как науки.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Основные понятия и символы генетики. **Лабораторная работа № 10 по теме: «Дрозофила как объект генетических исследований»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Закономерности наследственности	Закономерности наследования признаков. Моногибридное скрещивание. **Практическая работа № 4 по теме: "Изучение результатов моногибридного скрещивания у дрозофилы"**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Цитологические основы моногибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Неполное доминирование.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Дигибридное скрещивание. **Практическая работа № 5 по теме: «Изучение результатов дигибридного скрещивания у дрозофилы»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Цитологические основы дигибридного скрещивания. Сцепленное наследование признаков.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Хромосомная теория наследственности.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Генетика полаю Генотип как целостная система.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Генетический контроль развития растений, животных и человека.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Тема 5.2 Закономерности	Изменчивость признаков. Виды изменчивости. Модификационная изменчивость.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

изменчивости	Вариационный ряд и вариационная кривая. **Лабораторная работа № 18 по теме: «Исследование закономерностей модификационной изменчивости. Построение вариационного ряда и вариационной кривой»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Мутационная изменчивость. **Практическая работа № 6 по теме: «Мутации у дрозофилы (на готовых микропрепаратах)»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Закономерности мутационного процесса. Эпигенетика и эпигеномика.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 5.3 Генетика человека	Генетика человека. **Практическая работа № 7 по теме: «Составление и анализ родословной»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Методы медицинской генетики.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 5.4 Селекция организмов	Основные понятия селекции. **Лабораторная работа № 19 по теме: «Изучение сортов культурных растений и пород домашних животных»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Методы селекционной работы. **Лабораторная работа № 20 по теме: «Изучение методов селекции растений»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Достижения селекции растений и животных. **Практическая работа № 8 по теме: «Прививка растений»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Сохранение, изучение и использование генетических ресурсов.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Раздел 6. Биотехнология и синтетическая биология (2ч.)			
Тема 6.1 Биотехнология и синтетическая биология	Биотехнология как наука и отрасль производства. **Практическая работа № 9 по теме: «Изучение объектов биотехнологии»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Основные направления синтетической биологии. Хромосомная и генная инженерия. Медицинские биотехнологии.**Практическая работа № 10 по теме: «Получение молочнокислых продуктов»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Раздел 7. Эволюционное учение (17 ч.)			
Тема 7.1 Зарождение и развитие	Эволюционная теория Ч. Дарвина. Движущие силы эволюции видов по Ч. Дарвину.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

эволюционных представлений в биологии	Борьба за существование, естественный и искусственный отбор.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Формирование синтетической теории эволюции.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 7.2 Микроэволюция и её результаты	Этапы эволюционного процесса: микроэволюция и макроэволюция.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Популяция — элементарная единица эволюции.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Закон генетического равновесия Дж. Харди, В. Вайнберга. **Лабораторная работа № 21 по теме: «Выявление изменчивости у особей одного вида»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Элементарные факторы эволюции. Эффект основателя. Эффект бутылочного горлышка.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Миграции. Изоляции популяций: географическая, биологическая.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Естественный отбор — направляющий фактор эволюции. Половой отбор.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Приспособленность организмов как результат микроэволюции.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Примеры приспособлений у организмов: морфологические, физиологические, биохимические, поведенческие. **Лабораторная работа № 22 по теме: «Приспособления организмов и их относительная целесообразность»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Вид, его критерии и структура. **Лабораторная работа № 23 по теме: «Сравнение видов по морфологическому критерию»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Структура вида. Видообразование как результат микроэволюции. Связь микроэволюции и эпидемиологии.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 7.3 Макроэволюция и её результаты	Макроэволюция. Палеонтологические методы изучения эволюции.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Биогеографические методы изучения эволюции. Эмбриологические и сравнительно-морфологические методы изучения эволюции.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Молекулярно-генетические, биохимические и математические методы изучения эволюции.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Общие закономерности эволюции. Адаптивная радиация. Неравномерность темпов	1	ОК 07. ОК 09.

	эволюции.		ОК 06.
Раздел 8. Происхождение и развитие жизни на Земле. (14 ч.)			
Тема 8.1 Происхождение и развитие жизни на Земле	Научные гипотезы происхождения жизни на Земле. Донаучные представления о зарождении жизни.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Основные этапы неорганической эволюции. Гипотезы зарождения жизни.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	История Земли и методы её изучения. **Лабораторная работа № 24 по теме: «Изучение и описание ископаемых остатков древних организмов»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Начальные этапы органической эволюции. Эволюция эукариот.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Основные этапы эволюции растительного мира. **Практическая работа № 11 по теме: «Изучение особенностей строения растений разных отделов»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Основные этапы эволюции животного мира. Эволюция животных. **Практическая работа № 12 по теме: «Изучение особенностей строения позвоночных животных»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Массовые вымирания — экологические кризисы прошлого.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Современный экологический кризис, его особенности. Современная система органического прошлого. Основные систематические группы организмов.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Тема 8.2 Происхождение человека – антропогенез	Антропология — наука о человеке. Развитие представлений о происхождении человека	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Место человека в системе органического мира. **Лабораторная работа № 25 по теме: «Изучение особенностей строения скелета человека, связанных с прямохождением»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Движущие силы антропогенеза. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Основные стадии антропогенеза. Палеогенетика и палеогеномика. Эволюция современного человека.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Человеческие расы. **Практическая работа № 13 по теме: «Изучение экологических адаптаций человека»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Междисциплинарные методы антропологии.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Раздел 9. Модуль с профессионально-ориентированным содержанием.			

Основы экологии (21ч.)			
Тема 9.1 Экология — наука о взаимоотношениях организмов и надорганизменных систем с окружающей средой	Зарождение и развитие экологии.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Методы экологии. Значение экологических знаний для человека. **Лабораторная работа № 26 по теме: «Изучение методов экологических исследований»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
Тема 9.2 Организмы и среда обитания	Экологические факторы.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Абиотические факторы. Свет как экологический фактор. **Лабораторная работа№ 27 по теме: «Выявление приспособлений организмов к влиянию света»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Абиотические факторы. Температура как экологический фактор. **Лабораторная работа № 28 по теме: «Выявление приспособлений организмов к влиянию температуры»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Абиотические факторы. Влажность как экологический фактор. **Лабораторная работа «№ 29 по теме: Анатомические особенности растений из разных мест обитания»**	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Среды обитания организмов. Биологические ритмы. Жизненные формы организмов.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Биотические факторы. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в среде обитания.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 9.3 Экология видов и популяций	Экологические характеристики популяции Основные показатели популяции: численность, плотность, возрастная и половая структура.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Основные показатели популяции: рождаемость, прирост, темп роста, смертность, миграции.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Экологическая структура популяции. Динамика популяции и её регуляция. Кривые роста численности популяции. Кривые выживания.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Экологическая ниша вида. **Лабораторная работа № 30 по теме: «Приспособления семян растений к расселению»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Вид как система популяций. Закономерности поведения и миграций животных.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.

Тема 9.4 Экология сообществ. Экологические системы	Сообщество организмов — биоценоз. Экосистема как открытая система.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Основные показатели экосистемы.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Экологические пирамиды. Изменения сообществ — сукцессии.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Природные экосистемы. Экосистемы озер и рек. Экосистемы морей и океанов.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Природные экосистемы. Экосистемы тундр, лесов, степей, пустынь. Антропогенные экосистемы	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Урбоэкосистемы. **Практическая работа № 14 по теме: «Изучение и описание урбоэкосистемы»**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Закономерности формирования основных взаимодействий организмов в экосистемах	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Механизмы воздействия загрязнений разных типов на суборганизменном, организменном, популяционном и экосистемном уровнях. **Лабораторная работа №31по теме: «Изучение разнообразия мелких почвенных членистоногих в разных экосистемах».**	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Раздел 10. Модуль с профессионально-ориентированным содержанием. Биосфера – глобальная экосистема. (7 ч.)			
Тема 10.1 Биосфера – глобальная экосистема	Биосфера — общепланетарная оболочка Земли. Учение В. И. Вернадского о биосфере	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Закономерности существования биосферы. Круговороты веществ и биогеохимические циклы.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Зональность биосферы. Основные биомы суши. Устойчивость биосферы.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 10.2 Человек и окружающая среда	Экологические кризисы и их причины. Воздействие человека на биосферу.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Антропогенное воздействие на растительный и животный мир. Охрана природы.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Основные принципы устойчивого развития человечества и природы.	1	ОК 01. ОК 02.

			ОК 03.
	Рациональное природопользование и сохранение биологического разнообразия Земли.	1	ОК 07. ОК 09. ОК 06.
	Зашита индивидуального проекта	1	
	Консультации	2	
	ЭКЗАМЕН	6	
ИТОГО		144	

ОУПП.12 ХИМИЯ

Наименование разделов итем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел I. Органическая химия (47 часов)			
Раздел 1. Теоретические основы органической химии (3 часа)			
Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова	Предмет и значение органической химии, представление о многообразии органических соединений. Электронное строение атома углерода: основное и возбуждённое 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, σ- и π-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	**3**	**ОК 01**

	представления о структуре молекул. Значение теории строения органических соединений. Молекулярные и структурные формулы. Структурные формулы различных видов: развёрнутая, сокращённая, 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 органических соединений (IUPAC) и тривиальные названия отдельных представителей. Особенности и классификация органических реакций. Окислительно-восстановительные реакции в органической химии.		
Раздел 2. Углеводороды (17 часов)			
Тема 2.1 Предельные углеводороды — алканы, циклоалканы	Алканы. Гомологический ряд алканов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алканов, sp3-гибридизация атомных орбиталей углерода, σ-связь. Физические свойства алканов. Химические свойства алканов: реакции замещения, изомеризации, дегидрирования, циклизации, пиролиза, крекинга, горения. Нахождение в природе. Способы получения и применение алканов. Циклоалканы. Общая формула, номенклатура и изомерия. Особенности строения и химических свойств малых (циклопропан, циклобутан) и обычных (циклопентан, циклогексан) циклоалканов. Способы получения и применение циклоалканов.	**3**	**ОК 01** **ОК 04**
Тема 2.2 Непредельные углеводороды: алкены, алкадиены, алкины	Алкены. Гомологический ряд алкенов, общая формула, номенклатура. Электронное и пространственное строение молекул алкенов, sp2-гибридизация атомных орбиталей углерода, σ- и π-связи. Структурная и геометрическая (цис-транс-) изомерия. Физические свойства алкенов. Химические свойства: реакции присоединения, замещения в α-положение при двойной связи, полимеризации и окисления. Правило Марковникова. Качественные реакции на двойную связь. Способы получения и применение алкенов.	**5**	**ОК 01** **ОК 04**

	Алкадиены. Классификация алкадиенов (сопряжённые, изолированные). Особенности электронного строения и химических свойств сопряжённых диенов, 1,2- и 1,4-присоединение. Полимеризация сопряжённых диенов. Способы получения и применение алкадиенов. Алкины. Гомологический ряд алкинов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алкинов, sp-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.		
	Практические занятия Практическое занятие № 1 по теме: «Получение этилена и изучение его свойств».	**1**	
Тема 2.3 Ароматические углеводороды (арены)	Ароматические углеводороды (арены). Гомологический ряд аренов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекулы бензола. Физические свойства аренов. Химические свойства бензола и его гомологов: реакции замещения в бензольном кольце и углеводородном радикале, реакции присоединения, окисление гомологов бензола. Представление об ориентирующем действии заместителей в бензольном кольце на примере алкильных радикалов, карбоксильной, гидроксильной, амино- и нитрогруппы, атомов галогенов. Особенности химических свойств стирола. Полимеризация стирола. Способы получения и применение ароматических углеводородов.	**4**	**ОК 01** **ОК 04**
Тема 2.4 Природные источники углеводородов и их переработка	Природный газ. Попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Каменный уголь и продукты его переработки. 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.	**2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
Тема 2.5 Галогенпроизводные	Электронное строение галогенпроизводных углеводородов. Реакции замещения галогена на гидроксогруппу. Действие на галогенпроизводные водного и	**1**	**ОК 01** **ОК 04**

углеводородов	спиртового раствора щёлочи. Взаимодействие дигалогеналканов с магнием и цинком. Использование галогенпроизводных углеводородов в быту, технике и при синтезе органических веществ.		
	Контрольные работы Контрольная работа № 1 по разделу: «Углеводороды».	**1**	
Раздел 3. Кислородсодержащие органические соединения (18 часов)			
Тема 3.1 Спирты. Фенол	Предельные одноатомные спирты. Строение молекул (на примере метанола и этанола). Гомологический ряд, общая формула, изомерия, номенклатура и классификация. Физические свойства предельных одноатомных спиртов. Водородные связи между молекулами спиртов. Химические свойства: реакции замещения, дегидратации, окисления, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами. Качественная реакция на одноатомные спирты. 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.	**4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	Практические занятия Практическое занятие № 2. Решение экспериментальных задач по теме "Спирты и фенолы"	**1**	
Тема 3.2 Карбонильные соединения: альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты. Сложные	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.	**7**	**ОК 01** **ОК 04**

эфиры. Жиры	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 одноосновных предельных карбоновых кислот. Водородные связи между молекулами карбоновых кислот. Химические свойства: кислотные свойства, реакция этерификации, реакции с участием углеводородного радикала. Особенности свойств муравьиной кислоты. Понятие о производных карбоновых кислот – сложных эфирах. Многообразие карбоновых кислот. Особенности свойств непредельных и ароматических карбоновых кислот, дикарбоновых кислот, гидроксикарбоновых кислот. Представители высших карбоновых кислот: стеариновая, пальмитиновая, олеиновая кислоты. Способы получения и применение карбоновых кислот. Сложные эфиры. Гомологический ряд, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические и химические свойства: гидролиз в кислой и щелочной среде. Жиры. Строение, физические и химические свойства жиров: гидролиз в кислой и щелочной среде. Особенности свойств жиров, содержащих остатки непредельных жирных кислот. Жиры в природе. Мыла́ как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Генетическая связь углеводородов и кислородсодержащих органических веществ.		
	Практические занятия Практическое занятие № 3. Решение экспериментальных задач по теме "Карбоновые кислоты. Сложные эфиры"	**1**	
Тема 3.3 Углеводы	Общая характеристика углеводов. Классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Моносахариды: глюкоза, фруктоза. Физические свойства и нахождение в природе. Фотосинтез. Химические свойства глюкозы: реакции с участием спиртовых и альдегидной	**4**	**ОК 01** **ОК 04**

	групп, спиртовое и молочнокислое брожение. Применение глюкозы, её значение в жизнедеятельности организма. Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение. 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 шёлк).		
	Контрольные работы Контрольная работа № 2 по разделу: «Кислородсодержащие органические соединения»	**1**	
Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения (7 часа)			
Тема 4.1 Амины. Аминокислоты. Белки	Амины – органические производные аммиака. Классификация аминов: алифатические и ароматические; первичные, вторичные и третичные. Строение молекул, общая формула, изомерия, номенклатура и физические свойства. Химическое 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 α-аминокислот: глицин, аланин. 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 структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.	**4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**

	Практические занятия Практическое занятие № 4. Решение экспериментальных задач по теме "Азотсодержащие органические соединения" Практическое занятие № 5. Решение экспериментальных задач по теме "Распознавание органических соединений"	**2**	
	Контрольные работы Контрольная работа № 3 по разделу: «Азотсодержащие органические соединения»	**1**	
Раздел 5. Высокомолекулярные соединения (2 часа)			
Тема 5.1 Высокомолекулярные соединения	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Полимерные материалы. Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол, полиметилметакрилат, поликарбонаты, полиэтилентерефталат). Утилизация и переработка пластика. Эластомеры: натуральный каучук, синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый, изопреновый). Резина. Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (вискоза, ацетатное волокно), синтетические (капрон и лавсан).	**1**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 07**
	Практические занятия Практическое занятие № 6. Решение экспериментальных задач по теме "Распознавание пластмасс и волокон"	**1**	
Раздел II. Общая и неорганическая химия (47 часов)			
Раздел 1. Теоретические основы химии (20 часов)			
Тема 1.1 Строение атомов. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	Атом. Состав атомных ядер. Химический элемент. Изотопы. 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. Электронные конфигурации атомов элементов первого–четвёртого периодов в основном и возбуждённом состоянии, электронные конфигурации ионов. Электроотрицательность.	**4**	**ОК 01** **ОК 02**

	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.		
Тема 1.2 Строение вещества. Многообразие веществ	Химическая связь. Виды химической связи: ковалентная, ионная, металлическая. Механизмы образования ковалентной связи: обменный и донорно-акцепторный. Энергия и длина связи. Полярность, направленность и насыщаемость ковалентной связи. Кратные связи. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Валентность и валентные возможности атомов. Связь электронной структуры молекул с их геометрическим строением (на примере соединений элементов второго периода). Представление о комплексных соединениях. Состав комплексного иона: комплексообразователь, лиганды. Значение комплексных соединений. Понятие о координационной химии. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Типы кристаллических решёток (структур) и свойства веществ. Понятие о дисперсных системах. Истинные растворы. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля вещества в растворе, молярная концентрация. Насыщенные и ненасыщенные растворы, растворимость. Кристаллогидраты. Классификация и номенклатура неорганических веществ. Тривиальные названия отдельных представителей неорганических веществ.	**5**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
	Контрольные работы Контрольная работа № 4 по темам: "Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева", "Строение вещества. Многообразие веществ"	**1**	
Тема 1.3 Химические реакции	Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Тепловые эффекты химических реакций.	**6**	**ОК 01** **ОК 04**

	Термохимические уравнения. Скорость химической реакции, её зависимость от различных факторов. Гомогенные и гетерогенные реакции. Катализ и катализаторы. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на положение химического равновесия: температура, давление и концентрации веществ, участвующих в реакции. Принцип Ле Шателье. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации. Среда водных растворов: кислотная, нейтральная, щелочная. Водородный показатель (pH) раствора. Гидролиз солей. Реакции ионного обмена. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Процессы окисления и восстановления. Важнейшие окислители и восстановители. Метод электронного баланса. Электролиз растворов и расплавов веществ.		
	Практические занятия Практическое занятие № 7 по теме: «Влияние различных факторов на скорость химической реакции» Практическое занятие № 8 по теме: «Влияние различных факторов на положение химического равновесия» Практическое занятие № 9 по теме: «Химические реакции в растворах электролитов»	**3**	
	Контрольные работы Контрольная работа № 5 по теме «Химические реакции»	**1**	
Раздел 2. Неорганическая химия (24 часа)			
Тема 2.1 Неметаллы	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. Галогены. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Галогеноводороды. Важнейшие кислородсодержащие	**11**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**

	соединения галогенов. Лабораторные и промышленные способы получения галогенов. Применение галогенов и их соединений. Кислород, озон. Лабораторные и промышленные способы получения кислорода. Физические и химические свойства и применение кислорода и озона. Оксиды и пероксиды. 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. 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. Фосфор. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Фосфиды и фосфин. Оксиды фосфора, фосфорная кислота и её соли. Применение фосфора и его соединений. Фосфорные удобрения. 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. Активированный уголь. Применение простых веществ, образованных углеродом, и его соединений. 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.		
	Практические занятия Практическое занятие № 10. Решение экспериментальных задач по теме "Галогены" Практическое занятие № 11. "Решение экспериментальных задач по теме "Сера и её соединения" Практическое занятие № 12. "Решение экспериментальных задач по теме "Азот и фосфор и их соединения"	**3**	
	Контрольные работы	**1**	

	Контрольная работа № 6 по теме: «Неметаллы».		
Тема 2.2 Металлы	Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. 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 IA-группы Периодической системы химических элементов. Натрий и калий: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений. Общая характеристика металлов IIA-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. Физические и химические свойства меди и её соединений. Получение и применение меди и её соединений. Цинк: получение, физические и химические свойства. Амфотерные свойства	**6**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**

	оксида и гидроксида цинка, гидроксокомплексы цинка. Применение цинка и его соединений.		
	Практические занятия Практическое занятие № 13. "Решение экспериментальных задач по теме "Металлы главных подгрупп" Практическое занятие № 14. "Решение экспериментальных задач по теме "Металлы побочных подгрупп"	**2**	
	Контрольные работы Контрольная работа № 7 по теме: «Металлы».	**1**	
Раздел 3. Химия и жизнь (3 часа)			
Тема 3.1 Методы познания в химии. Химия и жизнь	Роль химии в обеспечении устойчивого развития человечества. Понятие о научных методах познания и методологии научного исследования. Научные принципы организации химического производства. Промышленные способы получения важнейших веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты, метанола). Промышленные способы получения металлов и сплавов. Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. Роль химии в обеспечении энергетической безопасности. Химия и здоровье человека. Лекарственные средства. Правила использования лекарственных препаратов. Роль химии в развитии медицины. Химия пищи: основные компоненты, пищевые добавки. Роль химии в обеспечении пищевой безопасности. Косметические и парфюмерные средства. Бытовая химия. Правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни. Химия в строительстве: важнейшие строительные материалы (цемент, бетон). Химия в сельском хозяйстве. Органические и минеральные удобрения. Современные конструкционные материалы, краски, стекло, керамика.	**3**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 07**
Раздел III. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) (41 час)			
Раздел 1. Химия в быту и производственной деятельности человека (6 часов)			
Тема 1.1 Химия в быту и производственной деятельности человека	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	**6**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 07**

	учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Раздел 2. Исследование и химический анализ объектов биосферы (35 часов)			
Тема 2.1 Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	**6**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
	Практические занятия Практическое занятие № 15 по теме: «Основы лабораторной практики»	**2**	
Тема 2.2 Химический анализ проб воды	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости. 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).	**4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
	Практические занятия Практическое занятие № 16 по теме: «Очистка воды от загрязнений»	**2**	
Тема 2.3 Химический контроль качества продуктов питания	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания,	**4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**

	определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания. 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. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.		**ОК 07**
	Практические занятия Практическое занятие № 17 по теме: «Исследование продуктов питания на наличие углеводов»	**2**	
Тема 2.4 Химический анализ проб почвы	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. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.	**4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
	Практические занятия Практическое занятие № 18 по теме: «Обнаружение неорганических примесей в пробах почвы»	**2**	
Тема 2.5 Исследование объектов биосферы	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и	**5**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**

	методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.		
	Практические занятия Практическое занятие № 19 по теме: «Исследование объектов биосферы»	**4**	
	Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	**1**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
	Консультации	**2**	
	Экзамен	**6**	
	Итого	**144**	

ОУП.05 ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Всеобщая история. 1914–1945 гг.		**1**	
Тема 1.1 Введение	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории.	1	
Раздел 2. Мир накануне и в годы Первой мировой войны.		**3**	
Тема 2.1 Мир в начале XX в.	Мир накануне Первой мировой войны.	1	**ОК.01, ОК.02, ОК. 04, ОК. 05, ОК.06.**
Тема 2.2 Россия и мир накануне Первой мировой войны	Россия в начала XX в.Россия и мир накануне Первой мировой войны.	2	
Раздел 3. История России. 1914-1945		**15**	

Тема 3.1 Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции (1914–1922 гг.).	Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции (1914–1922 гг.).	1	**ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06.**
Тема 3.2Первая мировая война. 1914-1918	Первая мировая война. 1914-1918. **Практическое занятие № 1 по теме** «Итоги Первой мировой войны. Работа с картой».	2	
Тема 3.3 Россия в Первой мировой войне (1914-1918 гг)	Российская армия на фронтах Первой мировой войны. Нарастание революционных настроений. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны.	2	
Тема 3.4 Великая российская революция (1917–1922 гг.).	Российская революция от февраля к октябрю 1917 г. Основные этапы революции. Итоги революции. **Практическое занятие № 2 по теме** «Декреты о мире и о земле»	3	
Тема 3.5 Первые революционные преобразования большевиков.	Первые революционные преобразования большевиков. **Практическое занятие № 3** «Первые революционные преобразования большевиков».Экономическая политика советской власти.	2	
Тема 3.6 Гражданская война и её последствия	Гражданская война: истоки и основные участники. **Практическое занятие № 4по теме**«Россия в годы Гражданской войны». На фронтах гражданской войны.	2	
Тема 3.7Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны.	Идеология и культура Советской России в годы Гражданской войны.**Практическое занятие № 5по теме** «Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны.»	1	
Тема 3.8 Наш край в 1914-1922 гг.	**Профессионально-ориентированное содержание** Наш край в 1914-1922 гг.	1	
Тема 3.9 Повторение и обобщение по теме «Россия в 1914-1922 гг.»	Повторение и обобщение по теме «Россия в 1914-1922 гг.»	1	
Раздел 4. Мир 1918-1938 гг.		**14**	**ОК.01, ОК.02,**

Тема 4.1 От войны к миру.	Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира.	1	**ОК.04, ОК.05, ОК.06.**
Тема 4.2 Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.	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. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Борьба против угрозы фашизма. **Практическое занятие № 6 по теме** «Причины мирового экономического кризиса 1929-1933 годов.	6	
Тема 4.3 Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930 гг.	Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Мексиканская революция 1910–1917 гг., ее итоги и значение.	2	
Тема 4.4 Международные отношения в 1920-1930-е гг.	Версальская система и реалии 1920-х гг Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. **Практическое занятие № 7 по теме:** «Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг.» Работа с историческими источниками.	3	
Тема 4.5 Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	Научные открытия первых десятилетий XX в. Технический прогресс в 1920–1930-х гг. Кинематограф 1920–1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.	2	
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**17**	**ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05 , ОК.06.**
Тема 5.1 СССР в годы нэпа (1921-1928 гг.)	Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (нэп). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы.**Практические занятия № 8 по теме** «Противоречия политики НЭПа». **Практическое занятие № 9 по теме** «Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти» **Практические занятие № 10 по теме «**Культурная революция и «угар НЭПа».	6	
Тема 5.2 Советский	Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия.	5	

Союз в 1929–1941 гг.	Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Конституция СССР 1936 г. **Практическое занятие № 11 по теме** «Итоги и цена советской модернизации». **Практическое занятие № 12 по теме** «Организация дискуссии по методу «метаплана»		
Тема 5.3 Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Культурная революция. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Повседневность 1930-х гг.	4	
Тема 5.4 Внешняя политика СССР в 1920–1930-е гг.	Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. СССР накануне Великой Отечественной войны.	1	
Тема 5.5 Наш край в 1920-1930-е гг.	**Профессионально-ориентированное содержание**	1	
	Наш край в 1920-1930-е гг.		
Раздел 6. Вторая мировая война. 1939-1945 гг. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**18**	**ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК . 05, ОК.06.**
Тема 6.1 Начало Второй мировой войны.	Начальный период Второй мировой войны. Начало Великой отечественной войны и войны на Тихом океане. **Практическое занятие № 13по теме:** «Причины и начало Второй мировой войны.» Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
Тема 6.21941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР.	Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз.	1	
Тема 6.3 Первый период войны (июнь 1941-осень 1942)	Битва за Москву и блокада Ленинграда. Фронт за линией фронта . Единство фронта и тыла. **Практическое занятие № 14 по теме:** «Причины и начальный период Великой Отечественной войны.» Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
Тема 6.4 Положение в	Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря.	1	

оккупированных странах.	Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.		
Тема 6.5 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942-1943 гг)	Сталинградская битва. Начало коренного перелома в ходе войны. Курская битва. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Конференция в Тегеране. За линией фронта. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943–1946 гг.	3	
Тема 6.6 «Человек и война: единство фронта и тыла».	Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Культурное пространство в годы войны. Государство и Церковь в годы войны.	1	
Тема 6.7Победа СССР в Великой Отечественной войне. Окончание Второй мировой войны (1944 – сентябрь 1945 гг.)	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Открытие второго фронта в Европе. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика четыре «Д» Советско-японская война 1945 г. Создание ООН. **Практические занятия № 15 по теме «**Завершающий период Великой Отечественной войны»	4	
Тема 6.8Разгром Германии, Японии и их союзников.	Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.	2	
Тема 6.9 Наш край в 1941-1945 гг.	**Профессионально-ориентированное содержание** Наш край в 1941-1945 гг.	1	
Тема 6.10Обобщение по теме Вторая мировая война. 1939-1945 гг. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.	Повторение и обобщение по курсу Вторая мировая война. 1939-1945 гг. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.	1	
Раздел 7. История России. 1945-2022 гг. **СССР в 1945-1991 гг.**		**31**	**ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05,**

Тема 7.1 Введение. СССР в 1945-1953 гг.	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Начало гонки вооружений. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). Послевоенные репрессии. Начало холодной войны. Формирование биполярного мира.	6	**ОК.06.**
Тема 7.2 СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Новое руководство страны. Смена политического курса. Экономическое и социальное развитие в 1953-1964 гг. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Внешняя политика в 1953-1964 гг. Повторительно -обобщающий урок по темам « СССР в послевоенные годы « и « СССР в 1953-1964 гг.»	7	
Тема 7.3Советское государство и общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Экономические реформы 1960-х гг. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма».Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Развитие физкультуры и спорта в СССР. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Ввод войск в Афганистан.**Практическое занятия № 16 по теме:**«Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты»	9	
Тема 7.4 Политика перестройки. Распад СССР (1985–1991 гг.).	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг.. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Реформы политической системы СССР и её итоги. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. Последний этап перестройки: 1990–1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности.Национальная политика и подъём национальных движений. Распад СССР.	7	
Тема 7.5 Наш край в 1945-1991 гг.	**Профессионально-ориентированное содержание** Наш край в 1945-1991 гг.	1	
Тема 7.6 Обобщение по теме СССР в 1945-1991	Обобщение по теме «СССР в 1945-1991 гг.»	1	

гг.			
Раздел 8. Всеобщая история. 1945-2022 гг.		**21**	**ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06.**
Тема 8.1 Введение. Мир во второй половине XX в. –начале XXI в.	Введение. Мир во второй половине XX в. –начале XXI в	1	
Тема 8.2Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX – начале XXI в.	От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).	3	
Тема 8.3Соединенные Штаты Америки.	Послевоенный экономический подъем. Внешняя политика США во второй половине XX – начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.	2	
Тема 8.4Страны Западной Европы.	Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Установление V республики во Франции. Начало европейской интеграции (ЕЭС). Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х – начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.	4	
Тема 8.5 Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. Революции 1989–1990 гг. в 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.	3	
Тема 8.6Страны Азии, Африки во второй половине XX – начале XXI вв.: проблемы и пути модернизации.	Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.	1	
Тема 8.7 Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной	Китай: провозглашение республики. Разделение Вьетнама и Кореи. Индия: провозглашение независимости. Япония после Второй мировой войны.	1	

Азии.			
Тема 8.8 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.Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке.	2	
Тема 8.9 Страны Тропической и Южной Африки.	Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970–1980-е гг.). Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.	1	
Тема 8.10 Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Революция на Кубе.	1	
Тема 8.11 Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.	Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.	1	
Тема 8.12 Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.	Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.	1	
Раздел 9. Российская Федерация в 1992- 2022 гг.		**14**	**ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06.**
Тема 9.1 Становление новой России (1992–1999 гг.).	Общественная поддержка курса реформ. Начало радикальных экономических преобразований. Проведение экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Внешняя политика. Россия на постсоветском пространстве.	5	
Тема 9.2 Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.	Политические и экономические приоритеты. Экономический подъем 1999–2007 гг. и кризис 2008 г. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в	6	

	2012 г. и 2018 г. Вхождение Крыма в состав России. Новый облик российского общества после распада СССР. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Внешняя политика в конце XX – начале XXI вв. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией. Религия, наука и культура России в конце XX – начале XXI вв.Специальная военная операция (2022).		
Тема 9.3 Наш край в 1992-2022 гг.	**Профессионально-ориентированное содержание**	1	
	Наш край в 1992-2022 гг.		
Тема 9.4 Современный мир.	Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия.	1	
Тема 9.5 Итоговое обобщение.	Итоговое обобщение.	1	
Защита индивидуального проекта		**1**	
Дифференцированный зачёт		**1**	
Итого		**136**	

ОУП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека		**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание		**2**	
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Инструктаж по технике безопасности на занятиях физической культурой. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре:		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
образ жизни	основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации		
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
	Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
	Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.*)		
	Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	Организация занятий физическими упражнениями различной		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля		
Профессионально ориентированное содержание		**2**	
Тема 1.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
	Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение		
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		**66**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Профессионально ориентированное содержание		**16**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04
	Практические занятия		
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		**50**	
Учебно-тренировочные занятия		**50**	
Гимнастика		**12**	
Тема 2.6. Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в		

<table>
<tr><th>Наименование разделов и тем</th><th colspan="2">Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)</th><th>Объем часов</th><th>Формируемые компетенции</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тема 2.7.
Спортивная гимнастика</td><td colspan="2">Содержание учебного материала</td><td rowspan="10">4</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td rowspan="9">ОК 01, ОК 04, ОК 08</td></tr>
<tr><td colspan="2">Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:</td></tr>
<tr><td>Девушки</td><td>Юноши</td></tr>
<tr><td>Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок</td><td>1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.</td></tr>
<tr><td>Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна</td><td>2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)</td></tr>
<tr><td>Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой</td><td>3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь</td></tr>
</table>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.8. Акробатика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».		
	Совершенствование акробатических элементов		
	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):		
Тема 2.9 (1). [1] Аэробная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.		
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).		
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).		
Тема 2.9 (2). Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования.		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
Атлетические единоборства		**2**	
Тема 2.10. Атлетические единоборства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты. Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.). Силовые упражнения и единоборства в парах.		
Спортивные игры		**6**	
Тема 2.11. Футбол	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		
	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.12. Баскетбол	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.13. Волейбол	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Лыжная подготовка		**6**	
Тема 2.14. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Практические занятия		
	Развитие выносливости. Передвижения на лыжах с равномерной скоростью в режимах умеренной, большой и субмаксимальной интенсивности, с соревновательной скоростью. Развитие силовых способностей. Передвижение на лыжах по отлогому склону		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	с дополнительным отягощением. Скоростной подъём ступающим и скользящим шагом, бегом, «лесенкой», «ёлочкой». Упражнения в «транспортировке». Развитие координации. Упражнения в поворотах и спусках на лыжах, проезд через «ворота» и преодоление небольших трамплинов		
Легкая атлетика		**10**	
Тема 2.15. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	Совершенствование техники спринтерского бега		
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет, дифференцированный зачёт)		***2***	
Всего:		***72***	

ОУП.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной	Объем часов	Формируемые компетенции

	модуль (при наличии).		
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**	**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. 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 национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её 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		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная		

	ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. 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.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений.		

	Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие		
	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 тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06**
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила		

	безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	**2**	
	Практическое занятие		ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в		

	чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**6**	**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы		

	риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	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, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	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, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при		

	разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		

Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, 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		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	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. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	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		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	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		
Раздел 11. Основы военной подготовки		**8**	**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8**
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	*2*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды,	Содержание учебного материала	*2*	ОК 01; ОК 06; ОК

назначение и характеристики современного оружия	Практическое занятие		08
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	*2*	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*2*	ОК 02
	Практическое занятие		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажныекатеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час**			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07;
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее		

специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост ***Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08;
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК…
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**1**	

Всего:	**68**	

ОУП. 09 ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов итем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (еслипредусмотрены)	**Объемчасов**	**Формируемые общие компетенциии профессиональные компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел1. География как наука			
Тема 1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности.	**Содержание учебного материала** Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований.	**2**	ОК1, ОК2,ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК8, ОК9,
Тема 2.Географическая культура.	**Содержание учебного материала** Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Раздел 2. Природопользование и геоэкология			
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) (16 ч)			
Тема 3. Географическая среда. Географическая среда как геосистема.	**Содержание учебного материала** Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Тема 4. Естественный и антропогенный ландшафты.	**Содержание учебного материала** Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6,

	Земле.		ОК.7, ОК8, ОК9
	Практическая работа № 1 по теме: «Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации».	**1**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Тема 5. Проблемы взаимодействия человека и природы.	**Содержание учебного материала**Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
	Практическая работа № 2 по теме: «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)»	**1**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Тема 6. Природные ресурсы и их виды.	**Содержание учебного материала** 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.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
	Практическая работа № 3 по теме: «Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации»,	**1**	ОК1, ОК2,ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07,

	Практическая работа № 4по теме:«Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов».	**1**	ОК8, ОК9
Раздел 3. Современная политическая карта.			
Тема 7. Политическая география и геополитика.	**Содержание учебного материала** Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.	**2**	ОК1, ОК2,ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07, ОК8, ОК9
Тема 8. Классификации и типология стран мира.	**Содержание учебного материала** Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.	**2**	ОК1, ОК2,ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07, ОК8, ОК9
Раздел 4. Население мира.			
Тема 9. Численность и воспроизводство населения.	**Содержание учебного материала** Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
	Практическая работа № 5 по теме: «Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся)», **Практическая работа №6 по теме**: «Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения».	**1** **1**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Тема 10. Состав и структура населения.	**Содержание учебного материала** Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9

	семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.		
	Практическая работа № 7 по теме: «Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид» **Практическая работа № 8 по теме:**«Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации».	**1** **1**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Тема 11. Размещение населения.	**Содержание учебного материала** 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, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
	Практическая работа № 9 по теме: «Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных».	**1**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Тема 12. Качество жизни населения.	**Содержание учебного материала** 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.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
	Практическая работа №10 по теме:«Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации».	**1**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Раздел 5. Мировое хозяйство.			

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) (2ч)			
Тема 13. Состав и структура мирового хозяйства.	**Содержание учебного материала** Международное географическое разделение труда. Мировое хозяйство: 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 её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.7, ОК8, ОК9
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) (2ч)			
	Практическая работа № 11 по теме:«Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран».	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
Тема 14. Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики.	**Содержание учебного материала** Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
Тема 15. География главных отраслей мирового хозяйства.	**Содержание учебного материала** Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
	Практическая работа № 12 по теме: «Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире».	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9

	Практическая работа № 13 по теме: «Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
Раздел 6. Регионы и страны.			
Тема 16. Регионы мира. Зарубежная Европа.	**Содержание учебного материала** Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. 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.	**2**	ОК1, ОК2,ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
	Практическая работа№ 14 по теме: «Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору учителя)».	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
Тема 17. Зарубежная Азия:	**Содержание учебного материала** 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 Индии, Китая, Японии).	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
	Практическая работа № 15 по теме: «Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции».	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
Тема 18. Америка	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК1, ОК2, ОК3,

	Состав (субрегионы:США и Канада, 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).		ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
	Практическая работа № 16 по теме:«Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт».	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
Тема 19. Африка	**Содержание учебного материала** **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, Египет, Алжир).	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
	Практическая работа № 17 по теме: «Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии».	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
Тема 20. Австралия и Океания	**Содержание учебного материала** 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.	**2**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07 ОК8, ОК9
Тема 21. Россия на	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК1, ОК2, ОК3,

геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира **Тема 22.** Глобальные проблемы человечества.	Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.		ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07, ОК8, ОК9
	Практическая работа № 18 по теме:«Изменение направления международных экономических связей России в новых экономических условиях».	**1**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07, ОК8, ОК9
	Практическая работа № 19 по теме: «Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении».	**1**	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК.07, ОК8, ОК9
Защита индивидуального проекта		**1**	
Дифференцированный зачет		**1**	
ИТОГО		**72**	

ОУП.10 ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенц**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.Цифровая грамотность			
Тема 1.1 Компьютер: аппаратное и программное обеспечение, файловая система	**Основное содержание**	**6**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Техника безопасности и гигиена при работе с компьютерами. Принципы работы компьютера Тенденции развития компьютерных технологий Программное обеспечение компьютера Операции с файлами и папками Работа с прикладным программным обеспечением Законодательство Российской Федерации в области программного обеспечения.	4	

	Практическая работа №1по теме «Получение данных об аппаратной части и программном обеспечении компьютера». **Практическая работа №2 по теме «Операции с файлами и папками».**	2	
	Профессионально-ориентированное содержание:	**4**	
	Практическая работа №3по теме: « Работа с прикладными программами по выбранной специализации».	4	
1.2 Сетевые информационные технологии	**Основное содержание**	**9**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имён Веб-сайт. Веб-страница. Взаимодействие браузера с веб-сервером. Динамические страницы. Разработка интернет-приложений (сайтов). Сетевое хранение данных. Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Сетевой этикет. Проблема подлинности полученной информации. Государственные электронные сервисы и услуги. Открытые образовательные ресурсы.	4	
	Практическая работа № 4 по теме « Локальная сеть». **Практическая работа № 5 по теме: «Разработка веб-страницы».** **Практическая работа № 6 по теме «Язык поисковых запросов».** **Практическая работа № 7 по теме «Использование интернет-сервисов».**	5	
1.3 Основы социальной информатики	**Основное содержание**	**6**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием ИКТ. Защита информации и информационная безопасность. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Организация личного архива информации. Информационные технологии и профессиональная деятельность.	4	
	Практическая работа № 8 по теме «Использование антивирусной программы». **Практическая работа № 9 по теме «Архивация данных».**	2	
Раздел 2. Теоретические основы информатики			
2.1Информация и информационные процессы	**Основное содержание**	**5**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Двоичное кодирование. Подходы к измерению информации. Информационные процессы. Передача и хранение информации. Обработка информации. Системы, компоненты систем и их взаимодействие		
2.2 Представление	**Основное содержание**	**8**	**ОК 01,**

информации в компьютере	Системы счисления. Алгоритмы перевода чисел из Р-ичной системы счисления в десятичную и обратно. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления. Арифметические операции в позиционных системах счисления. Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера. Кодирование текстов. Кодирование изображений. Кодирование звука.	4	**ОК 02, ОК 03**
	Практическая работа №10 по теме « Дискретизация графической информации». Практическая работа № 11 по теме «Дискретизация звуковой информации».	4	
2.3 Элементы алгебры логики	**Основное содержание**	**16**	
	Высказывания. Логические операции. Логические выражения. Таблицы истинности.логических выражений. Логические операции и операции над множествами. Законы алгебры логики. Решение простейших логических уравнений. Логические функции. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Логические элементы компьютера.		
2.4 Информационное моделирование	**Основное содержание**	**9**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Модели и моделирование. Представление результатов моделирования. Графы. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов. Деревья. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Использование графов и деревьев при описании объектов и процессов окружающего мира.		
Раздел 3. Информационные технологии			
3.1 Технология обработки текстовой, графической и мультимедийной	**Основное содержание**	**22**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Текстовый процессор и его базовые возможности. Растровая графика. Векторная графика. Создание и преобразование аудиовизуальных объектов. Компьютерные презентации. Принципы построения и редактирования трёхмерных моделей.	4	

информации	**Практическая работа №12 по теме « Многостраничные документы».** **Практическая работа №13 по теме « Коллективная работа над документом».** **Практическая работа №14 по теме «Преобразование растровых изображений».** **Практическая работа №15 по теме «Векторная графика».** **Практическая работа №16 по теме « Презентация с изображениями, звуками и видео».** **Практическая работа №17 по теме « 3D-моделирование».**	18	
3.2 Алгоритмы и элементы программирования	**Основное содержание**	**10**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Анализ алгоритмов. Этапы решения задач на компьютере. Язык программирования. Основные конструкции языка программирования. Типы данных. Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач. Разработка и программная реализация алгоритмов решения задач методом перебора. Обработка символьных данных. Табличные величины (массивы). Сортировка одномерного массива Подпрограммы	4	
	Практическая работа №18 по теме «Выделение и обработка цифр целого числа в различных системах счисления с использованием операций целочисленной арифметики». **Практическая работа № 19 по теме « Решения задач методом перебора».** **Практическая работа № 20 по теме «Обработка числового массива».** **Практическая работа № 21 по теме « Обработка символьных строк».** **Практическая работа №22 по теме « Функции».**	6	
Раздел 4. Информационные технологии			
4.1 Электронные таблицы	**Основное содержание**	**6**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Анализ данных. Основные задачи анализа данных. Последовательность решения задач анализа данных. Анализ данных с помощью электронных таблиц Компьютерно-математические модели. Работа с готовой компьютерной моделью. Численное решение уравнений с помощью подбора параметра		
4.2 Базы данных	**Основное содержание**	**2**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Табличные (реляционные) базы данных. Работа с готовой базой данных		
4.3 Средства	**Основное содержание**	**2**	**ОК 01,**

искусственного интеллекта	Средства искусственного интеллекта. Перспективы развития компьютерных интеллектуальных систем	1	**ОК 02, ОК 03**
	Практическая работа №23 по теме « Работа с интернет-приложениями на основе искусственного интеллекта».	1	
	Защита индивидуального проекта	**1**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03**
	Экзамен	**6**	
Общее количество часов по программе		**108**	

ОУП.13 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (индивидуальный проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемые общие компетенции и профессиональные**
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
			ОК
Раздел 1. Человеквобществе		**10**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01 ОК05
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ.	1	
	Практическое занятие №1 по теме «Человек, индивид, личность»	1	
Тема1.2. Информационное общество и массовые коммуникации	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК01 ОК05
	Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.	1	
Тема 1.3. Развитие	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01

общества. Глобализация и ее противоречия	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия.	1	ОК05
	Практическое занятие №2 по теме «Общество и природа»	1	
1.4 Становление личности в процессе социализации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01 ОК05
	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.	1	
	Практическое занятие №3по теме «Мировоззрение. Типы мировоззрения»	1	
1.5 Деятельность человека	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01 ОК05
	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Познавательная деятельность.	1	
	Практическое занятие №4 по теме «Потребности, способности и интересы»	1	
1.6 Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК01 ОК05
	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.		
Раздел 2.Духовная культура		**14**	
Тема 2.1. Культура и ее формы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК03 ОК05 ОК06
	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	2	

	российской культуры в формирование ценностей современного общества.		
	Практическое занятие№5 по теме «Духовная культура личности и общества» **Практическое занятие №6** по теме «Виды культуры»	2	
Тема 2.2 Категории и принципы морали в жизни человека и развитии общества.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК03 ОК05 ОК06
	Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	1	
	Практическое занятие №7по теме «Мораль»	1	
Тема 2.3 Наука и образование	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК03 ОК05 ОК06
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Цифровые образовательные ресурсы.	2	
	Практическое занятие №8 по теме «Наука в современном мире»	**1**	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Практическое занятие №9по теме «Роль образования в жизни человека и общества»	1	
Тема 2.4 Религия	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК03 ОК05 ОК06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	1	
	Практическое занятие по теме №10 по теме «Религия».	1	
Тема 2.5 Искусство	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК03 ОК05 ОК06
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	1	
	Практическое занятие №11по теме «Искусство»	1	

	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования.		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**16**	
Тема 3.1.Экономика — основа жизнедеятельности общества	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01 ОК03 ОК09 ОК02 ОК07
	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.	2	
	Практическое занятие №12по теме «Экономика как наука». **Практическое занятие №13 по теме** «Типы экономических систем».	2	
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК01 ОК03 ОК09 ОК02 ОК07
	Мировая экономика. Международная экономика. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли.	1	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Международное разделение труда.		
Тема 3.3. Экономическая	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01

деятельность	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 защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.	**2**	ОК03 ОК09 ОК02 ОК07
	Профессиональноориентированноесодержание Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости.	**1**	
	Практическое занятие №14 по теме «Факторы спроса и предложения»	**1**	
Тема 3.4 Экономика предприятия	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01 ОК03 ОК09 ОК02 ОК07
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль.	1	
	Профессиональноориентированноесодержание Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импорт замещения в Российской Федерации.	1	
Тема 3.5. Финансовый рынок и финансовые институты	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК01 ОК03 ОК09 ОК02 ОК07
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.	1	
Тема 3. 6 Экономика и	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01

государство	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.	1	ОК03 ОК09 ОК02 ОК07
	Практическое занятие №15 по теме «Функции государства в экономике»	1	
	Профессиональноориентированноесодержание		
	Налоговые льготы и вычеты.		
Тема 3.7 Мировая экономика		**2**	ОК01 ОК03 ОК09 ОК02 ОК07
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли.	1	
	Практическое занятие №16 по теме «Особенности современной экономики России	1	
Раздел 4. Социальная сфера		**12**	
Тема 4.1 Социальная структура общества	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**2**	ОК01 ОК 05 ОК 06
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.	1	
	Практическое занятие №17 по теме «Социальная стратификация»	1	
Тема 4.2 Социальное положение личности в обществе и путиего изменения	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**1**	ОК01 ОК 05 ОК 06
	Положение индивида в обществе. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.	1	
	Профессиональноориентированноесодержание		
	Социальные статусы и роли.		

Тема 4.3Семья и семейные ценности	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**1**	
	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.	1	
Тема 4.4 Этнические общности и нации	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**4**	ОК01 ОК 05 ОК 06
	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.	2	
	Практическое занятие №18 по теме «Социальная стратификация в современной России» **Практическое занятие №19** по теме «Межнациональные отношения»	2	
Тема 4.5 Социальные нормы и социальный контроль	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**2**	ОК01 ОК 05 ОК 06
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.	1	
	Практическое занятие №20 по теме «Виды социальных норм»	1	
Тема 4.6 Социальный конфликт	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**2**	ОК01 ОК 05 ОК 06
	Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	1	
	Практическое занятие №21 по теме «Социальные конфликты»	1	
	Раздел 5. Политическая сфера	**11**	
Тема **5.1** Политическая власть и политические отношения	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**3**	ОК03 ОК04 ОК 05 ОК 06
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.	1	
	Практическое занятие№22 по теме «Государство в политической системе общества» **Практическое занятие №23** по теме «Функции государства»	2	
Тема 5.2 Политическая	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**2**	ОК03

система. Государство — основной институт политической системы.	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 государст-венного (территориального) устройства, политический режим. Типология форм государства.	1	ОК04 ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие №24 по теме «Формы государства»	1	
Тема 5.3 Государство Российская Федерация. Государственное управление в Российской Федерации	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**1**	ОК03 ОК04 ОК 05 ОК 06
	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.	1	
Тема 5.4 Политическая культура общества и личности.	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**1**	ОК03 ОК04 ОК 05 ОК 06
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.	1	
Тема5.5 Политический процесс и его участники	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**1**	ОК03 ОК04 ОК 05 ОК 06
	Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.	1	
Тема 5.6 Избирательная система	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**2**	ОК03 ОК04 ОК 05 ОК 06
	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система в Российской Федерации.	1	
	Практическое занятие №25 по теме «Избирательное право в Российской Федерации»	1	
	Основноесодержаниеучебногоматериала	**1**	ОК03

элиты и политическое лидерство	Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	1	ОК04 ОК 05 ОК 06
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**7**	
Тема 6.1 Система права. Правовые отношения. Правонарушения	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**1**	
	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.	1	ОК05 ОК09 ОК02 ОК06
Тема 6.2 Конституционные права, свободы и обязанности человека и гражданина в Российской Федерации	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**2**	ОК01 ОК05 ОК09 ОК02 ОК06
	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.	1	
	Практическое занятие № 26 по теме «Основы конституционного строя Российской Федерации».	1	
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых правоотношений	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**2**	ОК01 ОК05 ОК09 ОК02 ОК06
	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.	1	

	Практическое занятие № 27по теме «Трудовые правоотношения».	1	
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений, экологическое законодательство	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**1**	ОК01 ОК05 ОК09 ОК02 ОК06
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.	1	
Тема 6.5 Основные принципы конституционного, арбитражного, гражданского, административного, уголовного процессов	**Основноесодержаниеучебногоматериала**	**1**	ОК01 ОК05 ОК09 ОК02 ОК06
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа.	1	
Защита индивидуального проекта		**1**	
Итоговая аттестация	**Дифференцированный зачет**	**1**	
Итого		**72**	

ОУП.04 МАТЕМАТИКА

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (индивидуальный проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
			ОК
Цель и задачи математики при освоении специальности	**Содержание учебного материала** Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	**2**	
Раздел 1. Алгебра и начала математического анализа		**118**	
Тема 1.1. Множества рациональных и действительных чисел. Рациональные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера—Венна. Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов. Определение, теорема, следствие, доказательство. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа Тождества и тождественные преобразования Уравнение, корень уравнения Неравенство, решение неравенства Метод интервалов	6	
	Практическое занятие № 1 по теме: «Арифметические операции с действительными числами»	2	
	Практическое занятие №2 по теме: «Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений»	2	
	Практическое занятие №3 по теме: «Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств»	2	

	Контрольная работа №1 по теме: «Множества рациональных и действительных чисел. Рациональные уравнения и неравенства**»**	2	
Тема 1.2. Функции и графики. Степень с целым показателем	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки монотонности. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке. Чётные и нечётные функции. Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график.	4	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.	2	
	Практическое занятие №4 по теме: «График функции. Область определения и множество значений функции. Описание производственных процессов с помощью графиков функций»	2	
Тема 1.3. Арифметический корень n–ой степени. Иррациональные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Арифметический корень натуральной степени. Свойства арифметического корня натуральной степени Действия с арифметическими корнями n–ой степени. Решение иррациональных уравнений и неравенств. Свойства и график корня n-ой степени	8	
	Практическое занятие №5 по теме «Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами»	2	
	Контрольная работа №2 по теме «Арифметический корень n–ой степени. Иррациональные уравнения и неравенства**»**	2	
Тема 1.4. Формулы тригонометрии. Тригонометрические уравнения и неравенства. Тригонометрические функции и их графики.	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус и арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Основные тригонометрические формулы. Свойства и графики. Примеры тригонометрических неравенств. Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач из различных областей	12	

	науки в реальной жизни.		
	Практическое занятие №6 по теме: «Преобразование тригонометрических выражений» **Практическое занятие №7 по теме:** «Решение тригонометрических уравнений **и неравенств**»	2 2	
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов	4	
	Практическое занятие №8 по теме: «Арифметическая и геометрическая прогрессии»	2	
Тема 1.6. Степень с рациональным показателем. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Показательные уравнения и неравенства. Показательная функция, её свойства и график.	8	
	Практическое занятие №9 по теме: «Преобразование выражений, содержащих рациональные степени»	2	
	Контрольная работа №3 по теме: «Степень с рациональным показателем. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства**»**	2	
Тема 1.7. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Логарифмические уравнения и неравенства. Логарифмическая функция, её свойства и график.	8	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практическое занятие №10 по теме: «Преобразование выражений, содержащих логарифмы. Логарифмы в природе и технике»	2	

	Контрольная работа №4 по теме: «Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства**»**	2	
Тема 1.8. Производная. Применение производной	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного функций. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком	10	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**	
	Практическое занятие №11 по теме: «Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах»	2	
Тема 1.9. Интеграл и его применения	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Первообразная. Таблица первообразных. Интеграл, геометрический и физический смысл интеграла. Вычисление интеграла по формуле Ньютона—Лейбница	8	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**	
	Практическое занятие №12 по теме: «Интеграл и первообразная. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей»	2	
Тема 1.10. Системы уравнений	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Системы линейных уравнений Системы и совокупности целых, рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических уравнений и неравенств. Использование графиков функций для решения уравнений и систем.	4	
	Практическое занятие №13 по теме: «Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений»	2	
	Практическое занятие №14 по теме: «Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни»	2	

Тема 1.11. Натуральные и целые числа	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Признаки делимости целых чисел.	4	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**	
	Практическое занятие №15 по теме: «Натуральные и целые числа в задачах из реальной жизни»	2	
Раздел 2. Геометрия		**70**	
Тема 2.1. Введение в стереометрию	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Основные понятия стереометрии: точка, прямая, плоскость, пространство. Правила изображения на рисунках: изображения плоскостей, параллельных прямых (отрезков), середины отрезка. Понятия: пересекающиеся плоскости, пересекающиеся прямая и плоскость. Знакомство с многогранниками, изображение многогранников на рисунках, на проекционных чертежах. Начальные сведения о кубе и пирамиде, их развёртки и модели. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.	6	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**	
	Практическое занятие №16 по теме: «Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки многогранников»	2	
Тема 2.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве; параллельность трёх прямых. Углы с сонаправленными сторонами. Угол между прямыми в пространстве. Угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости. Свойства параллельных плоскостей.	6	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве. Прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Теорема о прямой перпендикулярной	4	

	плоскости. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости.		
Тема 2.4. Углы между прямыми и плоскостями	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах	6	
Тема 2.5. Многогранники	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	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. 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. Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости	4	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**4**	
	Практическое занятие №17 по теме: «Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Примеры симметрий в профессии»	2	
	Контрольная работа №5 по теме: «Многогранники**»**	2	
Тема 2.6. Объёмы многогранников	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**8**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Понятие об объёме. Объём пирамиды. Объём призмы. Вычисление расстояний: между двумя точками, от точки до прямой, от точки до плоскости, между скрещивающимися прямыми	6	
	Практическое занятие №18 по теме: «Вычисление площадей и объемов многогранников»	2	

Тема 2.7. Тела вращения	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Сфера и шар: центр, радиус, диаметр; площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости; касательная плоскость к сфере; площадь сферы. 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. Комбинация тел вращения и многогранников. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения	6	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**6**	
	Практическое занятие №19 по теме: «Изображение сферы, шара на плоскости. Сечения шара»	2	
	Практическое занятие №20 по теме: «Изображение цилиндра на плоскости. Развёртка цилиндра. Сечения цилиндра (плоскостью, параллельной или перпендикулярной оси цилиндра)»	2	
	Практическое занятие №21 по теме: «Изображение конуса на плоскости. Развёртка конуса. Сечения конуса (плоскостью, параллельной основанию, и плоскостью, проходящей через вершину»	2	
Тема 2.8. Объёмы тел вращения	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Понятие об объёме. Основные свойства объёмов тел. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.	4	
Тема 2.9. Векторы и координаты в пространстве	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	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. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод	10	

	при решении геометрических задач.		
	Практическое занятие №22 по теме: «Угол между векторами. Скалярное произведение векторов»	2	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**	
	Практическое занятие №23 по теме: «Простейшие задачи в координатах. Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости»	2	
Раздел 3. Вероятность и статистика		**25**	
Тема 3.1. Элементы комбинаторики	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона. Серия независимых испытаний.	2	
	Практическое занятие №24 по теме: «Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона»	2	
Тема 3.2. Операции над событиями, сложение вероятностей	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Операции над событиями: пересечение, объединение событий, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Операции над событиями: пересечение, объединение событий, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей.	2	
Тема 3.3. Составление таблиц и диаграмм на практике. Математическое ожидание случайной величины	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**7**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах. Математическое ожидание суммы случайных величин. Примеры применения математического ожидания (страхование, лотерея). Математическое ожидание геометрического и биномиального распределений. Дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов.	5	
	Практическое занятие №25 по теме: «Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, математическое ожидание, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов»	2	

Тема 3.4. Случайные опыты и случайные события, опыты с равновозможными элементарными исходами	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями	2	
Тема 3.5. Случайные величины и распределения.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Сумма и произведение случайных величин. Сумма и произведение случайных величин. Примеры распределений, в том числе геометрическое и биномиальное. Примеры распределений, в том числе геометрическое и биномиальное. Закон больших чисел. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Функция плотности распределения. Равномерное распределение и его свойства. Примеры непрерывных случайных величин. Функция плотности распределения. Равномерное распределение и его свойства. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Функция плотности и свойства нормального распределения	6	
Тема 3.6. Условная вероятность, дерево случайного опыта, формула полной вероятности и независимость событий	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Формула полной вероятности. Независимые события.	6	
Защита индивидуальных проектов		**1**	
Консультации		**2**	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	**6**	
Итого		**224**	

ОУП.11Физика

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (индивидуальный проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1. Физика и методы научного познания.			**ОК**
Введение	**Содержание учебного материала** 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. Демонстрации. Аналоговые и цифровые измерительные приборы, компьютерные датчики	**1**	
Раздел 2. Механика			
Тема 1. Кинематика	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. 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	4	

	точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи. Демонстрации. 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		
Тема 2. Динамика.	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	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. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников. Демонстрации. 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.	4	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного	1	

	модуля)		
	Контрольная работа №1 по теме: «Законы в механике Ньютона».	1	
Тема 3. Законы сохранения в механике.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. 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. Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет. Демонстрации. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.	3	
	Лабораторная работа№1 по теме: «Исследование связи работы силы с изменением механической энергии тела на примере растяжения резинового жгута»	2	
	Контрольная работа №2 по теме: «Законы сохранения в механике»	1	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.			
Тема 1. Основы	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК-01, ОК-02,

молекулярно-кинетической теории.	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. Температура и её измерение. 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. Демонстрации. 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.	3	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Лабораторная работа№2 по теме: «Исследование зависимости между параметрами состояния разреженного газа»	2	
Тема 2. Основы термодинамики.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06,
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	

	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. Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер. Демонстрации. 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 огнивом). Модели паровой турбины, двигателя внутреннего сгорания, реактивного двигателя.	2	ОК-07
Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Демонстрации. Свойства насыщенных паров. Кипение при пониженном давлении. Способы измерения влажности. Наблюдение нагревания и плавления кристаллического вещества. Демонстрация кристаллов.	1 1	

Раздел 4. Электродинамика.			
Тема 1. Электростатика.	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд.	1	
	Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля.	1	
	Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов.	1	
	Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость.	1	
	Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. Демонстрации. Устройство и принцип действия электрометра. Взаимодействие наэлектризованных тел. Электрическое поле заряженных тел. Проводники в электростатическом поле. Электростатическая защита. Диэлектрики в электростатическом поле. Зависимость электроёмкости плоского конденсатора от площади пластин, расстояния между ними и диэлектрической проницаемости. Энергия заряженного конденсатора.	1	
	Лабораторная работа№3 по теме: «Измерение электроёмкости конденсатора».	2	
Тема 2. Постоянный	**Содержание учебного материала**	**13**	ОК-01, ОК-02,

электрический ток. Токи в различных средах. Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток.	Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока	2	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Лабораторная работа№5 по теме: «Измерение ЭДС источника тока и его внутреннего сопротивления»	2	
	Электрический ток в вакууме. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз.	1	
	Контрольная работа №3 по теме: «Электростатика. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	1	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	3	
	Напряжение. Закон Ома для участка цепи.	1	
	Лабораторная работа№4 по теме: «Изучение смешанного соединения резисторов»	2	
	Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния.	1 1 1	

	Плазма. Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника. Демонстрации. 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 альванического элемента и оценка внутреннего сопротивления. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Проводимость электролитов. Искровой разряд и проводимость воздуха. Односторонняя проводимость диода.	1	
Тема 3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция.	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. 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. Сила Ампера, её модуль и направление. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея.	7	

	Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле.		
	Лабораторная работа№6 по теме: «Изучение магнитного поля катушки с током» Демонстрации. 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.	2 2 2	
	Лабораторная работа№7 по теме: «Исследование действия постоянного магнита на рамку с током»		
	Лабораторная работа№8 по теме: «Исследование явлений электромагнитной индукции»		
	Контрольная работа №4 по теме: «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	1	
Раздел 5. Колебания и волны.			
Тема 1. Механические и электромагнитные колебания.	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	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.	1	
	Лабораторная работа№9 по теме: «Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза»	2	

	Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни. Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач Демонстрации. Исследование параметров колебательной системы (пружинный или математический маятник).Наблюдение затухающих колебаний. Исследование свойств вынужденных колебаний. Наблюдение резонанса. Свободные электромагнитные колебания. Осциллограммы (зависимости силы тока и напряжения от времени) для электромагнитных колебаний. Резонанс при последовательном соединении резистора, катушки индуктивности и конденсатора. Модель линии электропередачи.	1 1 1 1	
Тема 2. Механические и электромагнитные волны.	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн.	1 1	

	Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B, v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Демонстрации. 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.	1 1 1 1	
	Контрольная работа№5 по теме: «Колебания и волны»	1	
	Раздел 5 Оптика		
Тема 3. Оптика	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК-01, ОК-02,

	Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения.	1 1	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Лабораторная работа№10 по теме: «Измерение показателя преломления стекла».	2	
	Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. 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.	1 1	
	Лабораторная работа№11 по теме: «Исследование свойств изображений в линзах»	2	
	Пределы применимости геометрической оптики. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку. Поляризация света. Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляроид. Демонстрации. Прямолинейное распространение, отражение и преломление света. Оптические приборы. Полное	1 1	

	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.		
Раздел 6. Основы специальной теории относительности.			
	Содержание учебного материала	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна.	1	
	Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины.	1	
	Энергия и импульс релятивистской частицы.	1	
	Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя. Демонстрации. Фотоэффект на установке с цинковой пластиной. Исследование законов внешнего фотоэффекта. Светодиод. Солнечная батарея.	1	
Раздел 7. Квантовая физика.			
Тема 1. Элементы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК-01, ОК-02,

квантовой оптики	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. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод. Демонстрации. Фотоэффект на установке с цинковой пластиной. Исследование законов внешнего фотоэффекта. Светодиод. Солнечная батарея.	2 1 1	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Тема 2. Строение атома.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию а -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. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер. Демонстрации. Модель опыта Резерфорда. Определение длины волны лазера. Наблюдение линейчатых спектров излучения. Лазер.	**1** **1** **1** **1**	
Тема 3. Атомное ядро.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК-01, ОК-02,

	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. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба. Демонстрации. Счётчик ионизирующих частиц. **Контрольная работа№6 по теме** «Строения атомного ядра»	**1** **1** **1** **1** **2**	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики.			
	Содержание учебного материала	**6**	ОК-01, ОК-02,

	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. Ученические наблюдения. 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.		ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Защита индивидуальных проектов		**1**	
Консультации		**1**	

Промежуточная аттестация	**Дифференцированный зачет**	**1**	
Итого		**108**	

ДУП.01 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1 Основные представления о проектной деятельности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01 ОК02 ОК05 ОК09
	Цели и задачи курса. Проектная деятельность обучающихся, ее роль в подготовке будущего специалиста. Понятие проекта. Общие требования к структуре и содержанию проекта. Знакомство с Положением об Индивидуальном проекте. Критерии оценки проектной деятельности.	2	
Тема 2 Выбор и формулирование темы, постановка целей	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость проекта.	2	ОК01 ОК02 ОК05 ОК09
	Практическое занятие №1 по теме «Ознакомление с предлагаемыми темами индивидуального проекта. Определение цели и задач выбранного проекта»	2	
Самостоятельная работа	Планирование выполнения индивидуального проекта. Определение задач работы.	1	
	Изучение литературы, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами.	1	
Тема 3 Этапы работы над проектом	**Содержание учебного материала**	**18**	
	Особенности работы над информационным проектом. Особенности работы над исследовательским проектом.	2	ОК01 ОК02 ОК05 ОК09
	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ). Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка.	2	
	Правила оформления рисунков, таблиц, графиков, диаграмм, схем; рекомендации по составлению компьютерной презентации проекта в программе Power Point (требования к содержанию слайдов).	2	
	Практическое занятие №2 по теме Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.	2	
	Практическое занятие №3 по теме Оформление титульного листа. Оформление		

	библиографии. **Практическое занятие №4** по теме Составление раздела «Введение». **Практическое занятие №5** по теме Составление I главы индивидуального проекта. **Практическое занятие №6** по теме Составление II главы индивидуального проекта. Методы наблюдения и эксперимента: выбор и обоснование методов исследования в соответствии с целью и задачами исследования. **Практическое занятие №7** по теме Составление разделов: «Заключение», «Список литературы», «Приложения».	2 2 2 2 2 2	
Самостоятельная работа	Составление введения Написание 1 главы индивидуального проекта Написание 2 главы индивидуального проекта Написание и оформление разделов: «Заключение», «Список литературы», «Приложения».	1 1 1 1	
Тема 4 Требования к защите проекта	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Требования к составлению презентации и подготовки публичного выступления. Основные ошибки в оформлении презентации. Критерии оценивания презентации **Практическое занятие № 8** по теме Оформление слайдов в программе PowerPoint. Практическое занятие № 9 по теме Работа с текстом выступления	2 2 2	ОК01 ОК02 ОК05 ОК09
Самостоятельная работа	Создание презентации в программе PowerPoint Написание текста выступления	1 1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (Защита индивидуального проекта)		**2**	
Всего:		**40**	

КВ.01 РОДНОЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (еслипредусмотрены)	**Объемчасов**	**Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции**
1	**2**	**3**	**4**
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1. Язык и культура		**10**	
Тема 1.1 Родной язык в	Родной язык в жизни человека, общества, государства. Понятие родного языка, значение родного	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09

жизни человека, общества, государства. Русская языковая картина мира и отражение в языке менталитета русского народа.	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 преемственности поколений. Русская языковая картина мира и отражение в языке менталитета русского народа. 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).		
Тема 1.2 История русского народа и русской культуры сквозь призму лексики и фразеологии русского языка (повторение, обобщение).	История русского народа и русской культуры сквозь призму лексики и фразеологии русского языка (повторение, обобщение). Актуализация и пассивизация различных разрядов слов и устойчивых словосочетаний в процессе исторического развития общества и культуры русского народа. Переосмысление значений слов.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.3 Старославянская лексика в русском языке: прошлое и настоящее.	Старославянская лексика в русском языке: прошлое и настоящее. Роль старославянизмов в формировании лексического состава русского литературного языка и высокого стиля русской речи. Актуализация старославянизмов в русском языке новейшего времени.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.4 Словари русского языка как хранилище сведений об истории и культуре народа (общее представление).	Словари русского языка как хранилище сведений об истории и культуре русского народа (обзор, общее представление). Общие толковые словари русского языка, отражающие прошлые периоды его истории. Специальные исторические и этимологические словари русского языка.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.5 Динамические процессы и новые тенденции в развитии русского языка новейшего периода. Русский язык в современной цифровой (виртуальной) коммуникации.	Динамические процессы и новые тенденции в развитии русского языка новейшего периода. 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). Русский язык в современной цифровой (виртуальной) коммуникации. 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).	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.6 Активные процессы в развитии лексики в русском языке XXI в. Новая иноязычная лексика в русском языке XXI в. и процессы ее адаптации.	Активные процессы в развитии лексики русского языка XXI в. Расширение словарного состава русского языка в XXI в. Актуальные пути появления новых слов (общее представление). Новая иноязычная лексика в русском языке XXI в. и процессы её адаптации. Причины пополнения русского языка новыми иноязычными заимствованиями. Языки-источники новых иноязычных заимствований и расширение сфер массового употребления заимствованных инноваций. 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.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09

	(общее представление).		
Тема 1.7 Актуальные способы создания морфологических и семантических неологизмов в русском языке новейшего периода	Актуальные способы создания морфологических и семантических неологизмов в русском языке новейшего периода. Образование производных и сложносоставных новых слов (морфологических неологизмов) на базе иноязычных инноваций. Семантические неологизмы в русском языке новейшего периода, основные пути их образования.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 1.8 Новая фразеология русского языка	Новая фразеология русского языка. Причины появления новых фразеологизмов. Основные тенденции в развитии фразеологии русского языка новейшего периода. Фразеологические неологизмы иноязычного происхождения.	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Практическое занятие №1 по теме «Происхождение письменной речи в связи с развитием мышления»	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Раздел 2. Культура речи		**14**	
Тема 2.1 Языковая норма и современный русский литературный язык	Русский литературный язык как высшая форма национального языка. Языковая норма и современный русский литературный язык. Языковая норма и история её развития. Устойчивость и изменчивость нормы. Основные причины изменения языковых норм. Вариантность нормы как естественное свойство литературного языка.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.2 Типы речевой культуры носителей языка	Типы речевой культуры носителей языка. Речь правильная и речь хорошая. Речевая культура и её типы (общее представление).	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.3 Орфоэпические нормы современного русского литературного языка	Орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Изменения в ударении и в произношении. Варианты ударения и произношения. Орфоэпические словари XXI в.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.4 Лексические нормы современного русского литературного языка	Лексические нормы современного русского литературного языка. Изменения лексических норм. Современные словарные пометы.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.5 Морфологические нормы современного русского литературного языка	Морфологические нормы современного русского литературного языка Изменения морфологических норм: варианты форм имени существительного, глагольных форм.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.6 Орфографические варианты	Орфографические варианты. Орфографическая вариативность в современном русском языке. Орфографический вариант (общее представление).	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.7 Языковая игра	Языковая игра. Отступление от языковых норм в языковой игре.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.8 Синтаксические нормы современного русского литературного языка	Синтаксические нормы современного русского литературного языка. Изменения синтаксических норм: варианты форм, связанные с управлением; вариативность в согласовании сказуемого с подлежащим; колебания в употреблении предлогов.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.9 Факультативные	Факультативные знаки препинания. Факультативные, альтернативные знаки препинания (общее	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09

знаки препинания	представление). Справочники по пунктуации русского языка XXI в.		
Тема 2.10 Культура устного делового общения	Культура устного делового общения. Устная деловая речь. Условия успешной профессионально-деловой коммуникации. Этикет и речевой этикет делового общения. Деловая беседа. Деловой разговор по телефону.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Практическое занятие №2 по теме «Профессионально- деловая коммуникация»		ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.11 Культура письменного делового общения.	Культура письменного делового общения. Документ как деловая бумага. Однозначность лексики, использование терминов, недопустимость двусмысленности. Деловое письмо. Функции и виды делового письма. Оформление деловых писем (общее представление).	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.12 Культура учебно-научного общения. Разновидности учебно-научного общения, их особенности	Культура учебно-научного общения. Разновидности учебно-научного общения, их особенности. Речевой этикет в учебно-научной коммуникации, его специфика (общее представление). Невербальные средства общения в речевом этикете (замещающие и сопровождающие жесты). Культура оформления научного текста.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Практическое занятие №3 по теме «Риторический канон. Особенности словесного украшения речи»		ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 2.13 Противостояние речевой агрессии как актуальная проблема современной межличностной коммуникации	Противостояние речевой агрессии как актуальная проблема современной межличностной коммуникации. Понятие речевой агрессии как нарушение экологии языка. Способы противостояния речевой агрессии. Основные правила речевого общения.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Контрольная работа № 1 по теме «Культура речи».	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст		**12**	
Тема 3.1 Текст как средство передачи и хранения культурных ценностей, опыта и истории народа. Линейный текст и гипертекст	Текст как средство передачи и хранения культурных ценностей, опыта и истории народа. Тексты как памятники культуры. Отражение в памятниках письменности патриотизма русских людей. Значение труда летописца в истории русской культуры. Библиотеки как культурные центры. Линейный текст и гипертекст. Гипертекст как разветвлённая система текстов, связанных гиперссылками. Использование линейного и нелинейного чтения с целью ознакомления с содержанием текста и его усвоения.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.2 Современные тексты как особое явление в практике общения. Стратегии чтения и понимания текста	Современные тексты как особое явление в практике общения. Возможности использования в тексте различных знаковых систем. Отражение в текстах современных тенденций к визуализации и диалогизации общения. Стратегии чтения и понимания текста. Приёмы оптимизации процессов чтения и понимания текста. Приёмы использования графики как средства упорядочения информации прочитанного и/или услышанного текста.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.3 Русская речь в повседневном устном общении.	Русский язык в повседневном устном общении. Специфика устной речи. Речевой опыт. Социальные роли.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09

Тема 3.4 Письменная речь в Рунете	Письменная речь в Рунете. Коммуникация в Рунете как отражение современного состояния русского языка и основных тенденций его развития. Коммуникативные площадки Рунета. Культура электронного общения.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.5 Обучающий корпус Национального корпуса русского языка как информационно-справочный ресурс	Обучающий корпус Национального корпуса русского языка как информационно-справочный ресурс. Состав и структура Национального корпуса русского языка. Возможности работы с Обучающим корпусом НКРЯ.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.6 Прецедентный текст как средство культурной связи поколений	Прецедентный текст как средство культурной связи поколений. Прецедентные тексты, высказывания, ситуации, имена.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.7 Сплошные и несплошные тексты.	Сплошные и несплошные тексты. Виды несплошных текстов. Роль иллюстративного материала в содержательном наполнении текста.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.8 Тексты инструктивного типа	Тексты инструктивного типа. Назначение текстов инструктивного типа. Инструкции вербальные и невербальные.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.9 Приёмы работы с текстом публицистического стиля.	Приёмы работы с текстом публицистического стиля. Способы выражения оценочности, диалогичности в текстах публицистического стиля. Информационные ловушки. Основные жанры интернет-коммуникации Основные жанры интернет-коммуникации. Блогосфера. Средства создания коммуникативного комфорта и языковая игра.	1	
Тема 3.10 Традиции и новаторство в художественных текстах. Проектно-исследовательская деятельность	Традиции и новаторство в художественных текстах. Стилизация. Сетевые жанры.	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.11 Защита индивидуального проекта		1	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Дифференцированный зачет	1	
	Итого	36	

5.4.2 Общепрофессиональный цикл

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Наименование разделов и тем	**Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** *курсовой проект (работа)*
Введение (2 часа)	
Введение	**Содержание**
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве (10 часов)	
Тема 1.1 **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве**	**Содержание**
	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.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов

	Изучение под микроскопом микроорганизмов
Тема 1.2 **Основные пищевые инфекции и пищевые отравления**	**Содержание**
	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.
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах
Раздел 2 Основы физиологии питания (12 часов)	
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в струк-туре питания	**Содержание** 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 Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и

	пищевая ценность различных продуктов питания
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности
Тема 2.2 **Пищеварение и усвояемость пищи**	**Содержание**
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Изучение схемы пищеварительного тракта.
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание**
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)
Тема 2.4	**Содержание**

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	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 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
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве (10 часов)	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание**
	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. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям	**Содержание**
	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 Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки

	хранения
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования
	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
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание**
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов 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
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание**
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

Промежуточная аттестация	
Всего: 36 часов	

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов и тем	**Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** *курсовой проект (работа)*
Раздел I Основы товароведения продовольственных товаров (36 часов)	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание**
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	**Содержание**
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание**
	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 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых	**Содержание**
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и

товаров	продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту
Тема 4. **Товароведная характеристика молочных товаров**	**Содержание**
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки храения молочных товаров
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.
Тема 5 **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	**Содержание**
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.
Тема 6. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	**Содержание**
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов
	В том числе практических и лабораторных занятий

	Органолептическая оценка качества мяса
Тема 7. **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**	**Содержание**
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту
Тема 8. **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**	**Содержание**
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту
Промежуточная аттестация	
Всего: 36 часов	

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Наименование разделов и тем	**Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** *курсовой проект (работа)*
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания (18 часов)	

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание**
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание**
	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 организа-ции 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
	В том числе практических и лабораторных занятий

	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (18 часов)	
Тема 2.1 Механическое оборудование	**Содержание**
	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
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы

Тема 2.2 Тепловое оборудование	**Содержание**
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.
Тема 2.3 Холодильное оборудование	**Содержание**
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования
Промежуточная аттестация	
Всего: 36 часов	

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	**Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** *курсовой проект (работа)*
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности 18 часов)	
Тема 1.1 **Принципы рыночной экономики**	**Содержание**
	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
	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
Тема 1.2. **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.**	**Содержание**
	1. 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.
	2. 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.
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда (18 часов)	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание**
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора
	Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание**
	1. 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.
	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда
Промежуточная аттестация	
Всего: 36 часов	

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем	**Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** *курсовой*

	проект (работа)
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта (36 часов)	
Тема 1. **Общая характеристика бухгалтерского учета**	**Содержание**
	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
Тема 2. **Ценообразование в общественном питании**	**Содержание**
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день

	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание**
	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
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание**
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание**
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции
	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
	В том числе практических и лабораторных занятий

	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.
Тема 6. **Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций**	**Содержание**
	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
	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
Промежуточная аттестация	
Всего: 36 часов	

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Законодательство по охране труда (2 часа)	
Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда.	**Содержание**
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания (4 часа)	
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.	**Содержание**
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм человека.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.2 Несчастные случаи	**Содержание**

	Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 3. Основы производственной санитарии (6 часов)	
Тема 3.1. Метеорологические условия	**Содержание**
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	**Содержание**
	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории.
	Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 4. Правила техники безопасности в химической промышленности (6 часов)	
Тема 4.1 **Правила техники безопасности**	**Содержание**
	Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности. Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте. Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 5. Электробезопасность (6 часов)	
Тема 5.1 Электробезопасность	**Содержание**
	Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 6. Основы пожарной безопасности (6 часов)	

Тема 6.1 Противопожарная защита	**Содержание**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях (6 часов)	
Тема 7.1 **Первая помощь при несчастных случаях**	**Содержание**
	Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Промежуточная аттестация	
Всего: 36 часов	

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
Раздел I Иностранный язык в профессиональной деятельности 36 часов	
Тема 1. **Продукты питания и способы кулинарной обработки**	**Содержание**
	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

Тема 2. **Типы организаций питания и работа персонала**	**Содержание**
	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
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	**Содержание**
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля
Тема 4. **Кухня. Производственные помещения и оборудование**	**Содержание**
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» **Г**рамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения
Тема 5. **Кухонная, столовая и барная посуда**	**Содержание**
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	**Содержание**
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал:

	– количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little
Тема 7. **Система закупок и хранения продуктов**	**Содержание**
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous
Тема 8. **Организация работы официанта и бармена**	**Содержание**
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every
Тема 9. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	**Содержание**
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.
Промежуточная аттестация	
Всего 36 часов	

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций (10 часов)	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание**
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 1.2. **Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения**	**Содержание**
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 1.3. **Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях**	**Содержание**
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (26 часов)	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)	
Тема 2.1. **Исторический генезис военной службы в России**	**Содержание**
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.2. Аксиология военной службы	**Содержание**
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности) Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.3. **Праксиология воинской службы**	**Содержание**
	Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты

	совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка	**Содержание**
	1.Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты
	2.Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений строевой и физической подготовки
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.5. **Медико-санитарная подготовка военнослужащих**	**Содержание**
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания
	2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)	
Тема 2.1. **Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию**	**Содержание**
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний

	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики
	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.2. **Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме**	**Содержание**
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.3. **Обеспечение здорового образа жизни**	**Содержание**
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Промежуточная аттестация	
Всего: 36 часов	

ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ (2 часа)	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры
	В том числе практических занятий
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 2. Легкая атлетика (6 часов)	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 3. Волейбол (6 часов)	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.5.	**Содержание учебного материала**

Тактика игры в защите и нападении	**В том числе практических занятий**
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 4. Баскетбол (6 часов)	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.4.	**Содержание учебного материала**

Техника штрафных бросков. ОФП	**В том числе практических занятий**
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу
	Практическое занятие 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 5. Гимнастика (6 часов)	
Тема 5.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями
	В том числе самостоятельная работа обучающихся

	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	**Содержание учебного материала**
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях
	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика (6 часов)	
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 6.2. Подачи	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 32. Отработка подач
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 6.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону
	Практическое занятие №е 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева
	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) (4 часа)	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**
	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 обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. Разработка дневника самоконтроля.
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Промежуточная аттестация	
Всего 36 часов	

ОП.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Введение в дисциплину		**2**
Тема 1.1. Кухни народов мира, классификация.	**Содержание** Цель и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами направления. Значение дисциплины для специалиста в сфере общественного питания. Понятия: «национальная кулинария», «национальная кухня», «система питания».	2
Раздел 2. Кухня славянских народов России.		**20**
Тема 2.1 Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов.	**Содержание** 1.Факторы, оказавшие влияние на формирование национальных кухонь славянских народов. Исторический путь развития кухни славянских народов. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания.	1
Тема 2.2 Характерные черты и особенности русской кухни	Характерные черты и особенности русской кухни Ассортимент традиционных блюд русской кухни: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда (десерты), мучные изделия, напитки (алкогольные и безалкогольные), Технология приготовления наиболее популярных русских блюд. Сервировка русского стола.	1
	Лабораторная работа 1. Приготовление блинов с припёком.	6
Тема 2.3 Характерные черты и особенности украинской кухни	Этническая характеристика украинской кухни. Ассортимент традиционных блюд украинской кухни: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда (десерты), мучные изделия, напитки (алкогольные и безалкогольные), Технология приготовления наиболее популярных украинских блюд: борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, вареники.	1

	Лабораторная работа 2. Приготовление блюда: борщ украинский.	5
Тема 2.4 Характерные черты и особенности белорусской кухни	Этническая характеристика белорусской кухни. Ассортимент традиционных блюд: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда (десерты), мучные изделия, напитки (алкогольные и безалкогольные), Технология приготовления наиболее популярных белорусских блюд: колдуны, драники, драчёна, бабка, запеканки.	1
	Лабораторная работа 3. Приготовление блюда белорусской кухни: колдуны.	5
Раздел 3. Кухня народов России.		**8**
Тема 3.1 Национальные кухни: бурятская, башкирская, калмыцкая.	**Содержание**	
	Традиции, кулинарные предпочтения, особенности кухни. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология приготовления блюд и подача традиционных блюд.	1
Тема 3.2 Национальные кухни: татарская, мордовская, удмуртская.	**Содержание**	
	Традиции, кулинарные предпочтения, особенности кухни. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология приготовления блюд и подача традиционных блюд.	1
	Лабораторная работа 4. Приготовление блюда татарской кухни: Азу.	6
Раздел 4. Кухня народов Алтая и Алтайского края.		**8**
Тема 4.1 Кухня народов Алтая и Алтайского края.	**Содержание**	
	Факторы, оказавшие влияние на формирование кухни народов Алтайского края. Исторический путь развития кухни, самобытность, оригинальность традиций и культуры питания.	2
	Лабораторная работа 5. Приготовление блюда: сибирские пельмени.	6
Раздел 4. Традиционная и современная		

кавказская национальная кухня		**8**
Тема 4.1 Кавказская национальная кухня	**Содержание**	2
	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Совокупность блюд народов Кавказа, собранная из национальных кухонь: армянской, грузинской, азербайджанской, абхазской, аварской, лезгинской, кабардинской, осетинской, черкесской. Технология приготовления блюд и особенности их подачи.	
	Лабораторная работа 6. Приготовление грузинского блюда - хинкали и азербайджанского – **Дюшбара.**	6
Раздел 5. Кухни народов мира		**24**
Тема 5.1 Кухни народов средней Азии: Узбекистан, Киргизия, Туркмения, Таджикистан, Казахстан	**Содержание**	
	Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология приготовления блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской, казахской кухни, особенности их подачи.	1
	Лабораторная работа 7. Приготовление блюда: плов по-узбекски.	5
Тема 5.2 Кухни народов восточной Азии: Китай, Корея, Япония	**Содержание**	
	Национальная японская, корейская, китайская кухня и их своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология приготовления и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2
Тема 5.3 Кухня прибалтийских народов: латышская, литовская, эстонская.	**Содержание**	
	Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология приготовления блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Особенности оформления и подачи блюд.	1

Тема 5.4 Кухни народов Европы: Англии, Германии, Италии, Греции, Франции.	**Содержание**	
	1. Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Три вида французской кухни - «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая - для быстрого питания. Соусы - главное достояние французской кухни. Вина и сыры «Высокой» и простонародной кухни. Французская кулинарная классика и терминология - основа мировой интернациональной кухни.	2
	Лабораторная работа 8. Приготовление французского блюда: меренговый рулет	6
	2. Особенности немецкой и английской, греческой, итальянской национальной кухни. Факторы, оказавшие влияние на формирование этих кухонь - климат, географическое положение, традиции, отражение национального характера	1
	Лабораторная работа 9. Приготовление итальянского блюда: Фритаттата.	6
Раздел 6. Кухни народов Африки		**6**
Тема 6.1 **Кухни народов Египта, Алжира, Туниса, Марокко**	**Содержание**	
	Национальные блюда и экзотические продукты питания. Традиции, кулинарные предпочтения, особенности кухни. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология приготовления блюд и подача традиционных блюд.	2
	Лабораторная работа 10. Приготовление африканского блюда: Мскута (африканский апельсиновый кекс)	4
Раздел 7. Кухни народов Америки и Австралии.		**8**
Тема 7.1 Кухни народов Северной и Южной Америки, Австралии.	**Содержание**	
	Традиции, кулинарные предпочтения, особенности кухни народов Северной и Южной Америки, Австралии. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент,	2

	технология приготовления традиционных блюд.	
	Лабораторная работа 11. Приготовление блюда: курица по-перуански.	6
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт.	**2**
Самостоятельная учебная работа при изучении дисциплины. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		

ОП.11 ИСКУССТВО В ОФОРМЛЕНИИ БЛЮД

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объём часов**
1	*2*	*3*
Раздел 1. Введение в дисциплину		**7**
Тема 1.1. Основы оформления блюд, эстетика и дизайн в кулинарии.Цели и задачи изучения дисциплины.	**Содержание учебного материала**	2
	Основы в оформлении блюд. Цели и задачи искусства оформления блюд. Ключевые понятия эстетики и дизайна в кулинарии.	
	Основные направления, сущность и значение эстетики в общественном питании. Эстетическая потребность в оформлении блюд.	
Тема 1.2. Дизайн кулинарных изделий. Эстетические свойства готовой продукции.	**Содержание учебного материала**	2
	1.Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях.Цветовые композиционные решения. 2.Дизайн и сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.	
	Оформление блюд в национальных и местных традициях. Подбор сочетающихся цветов	1

	продуктов при оформлении блюд.	
	1.Подбор посуды для подачи блюд. Сочетание цветовой гаммы посуды с подаваемыми кулинарными блюдами (расположение изделия на блюде (тарелке). 2.Индивидуальный почерк повара-мастера, его творчество. Национальный колорит.	2
Раздел 2. Рисование и лепка		**11**
Тема 2.1 Основы рисования при оформлении блюд и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	
	1.Цель и задачи рисунка при оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий. 2.Основное понятие рисунка, виды рисунка, материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисования.	2
	1.Основное понятие «орнамента». Темы, используемые для создания орнамента. 2.Виды орнамента. Использование орнамента в кулинарии	2
	Основные характеристики цвета, колорит, цветовая гармония. Виды смешения цвета.	1
	Рисование с натуры. Техника рисования с натуры овощей, фруктов и растений, пирожных и тортов.	2
Тема 2.2 Основы лепки при оформлении блюд и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	
	1.Цель и задачи лепки при оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий. 2.Основной подход к работе по лепке. Инструменты и материалы для лепки.	2
	Техника лепных изображений. Приёмы лепки (упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов).	2
Раздел 3. Оформление и отпуск кулинарных изделий		**14**
Тема 3.1 Дизайн в оформлении	Содержание учебного материала	

бутербродов и закусок	1.Принципы декорирования, возможные приемы и способы оформления блюд и закусок. 2.Правильное сочетание блюда и его украшения, оригинальные элементы оформления блюд и закусок.	4
	3.Классификация и ассортимент бутербродов. Основные правила украшения детских блюд.	2
	Практическая работа 1. «Оформление блюд и закусок для подачи детям» - рисунок цветными карандашами на альбомном листе (бутерброд, салат из овощей)	2
	Лабораторная работа 1. Приготовление и оформление блюд и закусок для подачи детям (бутерброд, салат из овощей).	6
Раздел 4. Карвинг		**22**
Тема 4.1 Карвинг – искусство изготовления украшений для блюд.	Содержание учебного материала	
	1.История карвинга. Особенности карвинга разных стран. 2. Современныйкарвинг в России. Профессиональный инструмент.	2
Тема 4.2 Карвинг. Украшение из овощей.	Содержание учебного материала	
	1.Украшения из овощей (картофеля и корнеплодов, лука и плодоовощных растений, тыквы и огурцов). 2.Подготовка овощей к декорированной вырезке (товароведная характеристика овощей, фруктов, условия и сроки хранения). 3.Основные приемы в составлении композиций из овощей и фруктов.	6
Тема 4.3 Карвинг. Украшения из фруктов	Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украшения из экзотических плодов.	4
Тема 4.4 Украшения из яиц	Украшения из яиц. Композиции с яйцами.	2
	Практическая работа 2. «Оформление овощной и фруктовой корзинок» - лепка из пластилина.	2
	Лабораторная работа 2	6

	Приготовление и оформление овощной и фруктовой тарелки с использованием техники карвинга.	
Раздел 5. Оформление и отпуск горячих и холодных блюд.		**16**
Тема 5.1 Дизайн в оформлении холодных закусок, салатов.	Содержание учебного материала	
	1.Правила дизайна и оформления холодных закусок и салатов. Условия и сроки хранения. 2.Композиционная подача салатов. Преимущества композиционной подачи.	2
Тема 5.2. Дизайн в оформлении горячих мясных, рыбных, овощных блюд.	Содержание учебного материала	6
	1.Основные правила дизайна и оформления горячих мясных, рыбных и овощных блюд. Правила подачи. 2.Основные правила дизайна и оформления супов. Правила подачи. 2.Эстетические требования, Техника и способы оформления банкетных блюд.	
	Практическая работа 3. «Создать красивые и аппетитные композиции из свежих овощей, зелени и других ингредиентов» - рисунок салата-торта красками на альбомном листе.	2
	Лабораторная работа 3. Приготовление и оформление салата-торта для банкетного стола (с использованием разных техник украшения).	6
Раздел 6.Оформление и декорирование мучных и кондитерских изделий.		
Тема 6.1 Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	1.Техника и варианты декорирования мучных и кондитерских изделий.Композиция тортов и пирожных. 2.Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. 3.Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов (мастики, марципана, карамели, глазури).	6
	Практическая работа 4. Изготовление макета декорированного торта (прямоугольного, квадратного, круглого) – лепка из пластилина.	2
	Лабораторная работа 4. Приготовление и оформление круглого торта отделочными полуфабрикатами.	6
Самостоятельная работа		6
Дифференцированный зачет		**2**
Всего		92

5.4.3 Профессиональный цикл

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (138 часов)	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.
	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 обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**
	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
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. **Практическое занятие 5.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы,	**Содержание**
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации

дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	рабочих мест. Правила безопасной организации работ
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (138 часов)	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Тема 2.1	**Содержание**
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

	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных 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)
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**
	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
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**
	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 непластованной 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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных

	полуфабрикатов из рыбы.
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**
	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
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**
	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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**
	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.
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**
	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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
Учебная практика (108 часов) **Виды работ:** 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. 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. 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). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 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.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
Производственная практика (72 часа) **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
Промежуточная аттестация 24 часа	
Всего 308 часов	

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (138 часов)	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**
	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
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.
	Практическое занятие 7. 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. Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (138 часов)	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании 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
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов
	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 пассеровки; 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов	**Содержание**
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов,

региональной кухни	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание**
	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
	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
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов

	на основе концентратов промышленного производства
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	**Содержание**
	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
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**
	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
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.
	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.
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки
	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.
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**
	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.

	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**
	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) Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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 рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 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. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**
	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
Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	**Содержание**
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде
Тема 2.17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика
Учебная практика (144 часов) **Виды работ:** 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, специий (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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
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.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
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).
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.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (108 часов)

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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
Промежуточная аттестация 24 часа
Всего 444 часа

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (128 часов)	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного	

ассортимента	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**
	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 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 торговотехнологического 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 1. 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
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера,

	электрохлеборезки.
	Практическое занятие 3. 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
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента (128 часов)	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание**
	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
	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.)
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хра- нения холодных соусов и заправок.
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**
	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 1. 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
	Лабораторная работа 2. 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.
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**
	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 Cook&Serve.
	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 выкладывания 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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 3-4. 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
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицых	**Содержание**
	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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка

	качества (бракераж) готовой продукции
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания
Учебная практика практика (84 часа) **Виды работ:** 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. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 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. 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. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Производственная практика (108 часа) **Виды работ:** 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. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 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, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 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. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. 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.
Промежуточная аттестация 12 часов
Всего 360

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (122 часа)	
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**
	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.
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	**Содержание**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение

реализации холодных и горячих десертов, напитков	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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 1-2. ***1.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. ***2.*** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.
	Практическое занятие 3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих дсладких блюд, напитков
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов (122 часа)	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**
	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.
	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.
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны 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).
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание**
	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.
	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.).
	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.
	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).
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание** 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных

	напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
	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.
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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).
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**
	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).
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента

Учебная практика (108 часа)

Виды работ:

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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
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

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
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.
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, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
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. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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). 20. 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. 4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
Производственная практика (108 часа) **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
Промежуточная аттестация 24 часа
Всего 392 часов

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (122 часа)	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**
	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.
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**
	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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание**
	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 экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (122 часа)	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание**
	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.
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание**
	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.
Тема 2.3. Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**
	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.
	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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание**
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
Тема 2.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**
	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.
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**
	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
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**
	1. 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.
	2. 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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения
	2. 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
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста

	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста
Тема 2.12. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов
	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
Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание**
	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.
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста
	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста
	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста
	Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста
	Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста
	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста

Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в 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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**
	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.
	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.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов
Учебная практика (144 часа) **Виды работ:** 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 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. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	

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. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: **20.** мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
Производственная практика (180 часа) 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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	
Промежуточная аттестация 24 часа	
Всего 508 часов	

ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 16472 ПЕКАРЬ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
МДК. 06.01 Организация приготовления теста различными способами и разделывание его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную		**204**
Тема 1.1 Технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Сырье хлебопекарного	**Содержание**	**20**
	Общие сведения о хлебопекарных предприятиях. Оборудование в хлебопекарных предприятиях. Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Виды сырья и физико – химические показатели сырья хлебопекарного производства. Характеристика сырья хлебопекарного производства. Требование к его качеству.	

производства.	**Практические занятия**	**8**
	№1 «Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для хлебобулочных изделий». **№2** «Положительное и отрицательное влияние сырья на тесто».	
	Лабораторные работы	**8**
	№1 «Исследование хлебопекарных свойств муки» №2 «Оценка качества сырья»	
Тема 1.2 Приемка, хранение сырья и подготовка его к производству.	**Содержание**	**4**
	Приемка, хранение и подготовка основного сырья к производству. Приемка, хранение дополнительного сырья к производству.	
	Практическое занятие	**2**
	№3. «Виды и причины брака, вызванные нарушением правил хранения и подготовки сырья»	
Тема 1.3 Способы разрыхления теста, рецептура хлебобулочных изделий.	**Содержание**	**6**
	Способы разрыхления теста. Понятие о рецептуре. Расчет производственных рецептур.	
	Практические занятия	**12**
	№4.«Нормы взаимозаменяемости сырья» №5.«Определение количества и температуры воды, применяемой для замеса теста» №6.«Расчет производственной рецептуры для хлеба Ромашка»» № 7«Расчет производственной рецептуры для батона нарезного» №8 «Расчет производственной рецептуры для сдобы обыкновенной» №9 «Расчет производственной рецептуры для сдобы фигурной выборгской»	
Тема 1.4 Приготовление теста для хлебобулочных изделий.	**Содержание**	**9**
	Дозирование сырья. Замес и образование теста. Брожение теста. Приготовление пшеничного теста разными способами. Определение готовности теста. Организация производства в тестоприготовительном	

	отделении.	
	Практические занятия	**6**
	№10. «Составление технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий». **№ 11.** «Разработка ассортимента хлебобулочных изделий для предприятия общественного питания». №12« Расчет количества сырья при периодическом способе приготовления теста».	
	Лабораторные работы	**14**
	№ 3 « Влияние различных факторов на процесс спиртового и молочнокислого брожения в тесте». № 4«Приготовление дрожжевого безопарного теста». № 5«Приготовление опарного теста».	
Тема 1.5 Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	**Содержание**	**7**
	Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. Аппаратурно – технологические схемы приготовления теста из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки.	
	Практическое занятие	**2**
	№13 «Составление схемы способов приготовления теста из ржаной или смеси».	
	Лабораторная работа	**6**
	№ 6 «Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки».	
	Практические занятия	**8**
	№ 14 «Составление технологической схемы приготовления теста для сухарных и бараночных изделий». № 15 «Виды и причины брака, вызванные нарушением технологии приготовления теста».	
	Лабораторные работы	**24**
	№ 7«Органолептический контроль качества полуфабрикатов».	

	№ 8« Приготовление теста для сдобных изделий различными способами». № 9« Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий». № 10«Приготовление теста для национальных видов хлеба».	
МДК 06.02. Процессы термической обработки изделий из теста и отделки поверхностей готовых изделий		**204**
Тема 1.1 Классификаця и ассортимент мучных кондитерских издели	**Содержание**	**16**
	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Характеристика каждого вида изделий. Требования к качеству изделий. Рецептуры для мучных кондитерских изделий. Расчет энергетической и пищевой ценности мучных кондитерских изделий.	
	Практические работы	**6**
	№1. Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий. №2. Расчет рецептур для определенного вида изделий. №3. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий**.**	
Тема1.2 Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	**Содержание**	**16**
	Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Перечень сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Влияние сырья на структуру и свойства изделий. Основное сырье кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству	

	Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству.	
	Практические занятия	**6**
	№4. Отбор основных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. №5. Отбор дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий №6. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства.	
Тема 1.3 Оборудование применяемое при приготовлении теста для мучных кондитерских изделий.	**Содержание**	**4**
	Оборудование кондитерского цеха. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	
	Практические занятия	**6**
	№7. Особенности организации рабочего места в кондитерском цехе. №8. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания.	
Тема 1.4 Приготовление Теста для мучных кондитерских изделий.	**Содержание** Приготовление бисквитного теста разными способами.	**1**
	Практическое занятие №9. Составление рецептур для бисквитного теста.	**2**
	Лабораторная работа №1. Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста.	**6**
	Содержание Приготовление песочного теста разными способами.	**1**
	Практическое занятие №10. Составление рецептур для песочного теста.	**2**
	Лабораторная работа №2. Выполнение операций по приготовлению песочного теста.	**6**
	Содержание Приготовление воздушного теста разными способами	**1**

	Практическое занятие №11. Составление рецептур для воздушного теста.	**2**
	Лабораторная работа №3. Выполнение операций по приготовлению воздушного теста	**6**
	Содержание Приготовлени блинчатого теста разными способами.	**1**
	Практическое занятие №12. Составление рецептур для блинчатого теста.	**2**
	Лабораторная работа №4. Выполнение операций по приготовлению блинчатого теста	**4**
	Содержание Приготовление вафельного теста разными способами.	**1**
	Практическое занятие №13. Составление рецептур для вафельного теста.	**2**
	Лабораторная работа №5. Выполнение операций по приготовлению вафельного теста	**4**
	Содержание Приготовление заварного теста.	**1**
	Практическое занятие №14. Составление рецептур для заварного теста.	**2**
	Лабораторная работа №6. Выполнение операций по приготовлению заварного теста	**4**
	Содержание Приготовление миндального теста разными способами	**1**
	Практическое занятие №15. Составление рецептур для миндального теста.	**2**
	Лабораторная работа №7. Выполнение операций по приготовлению миндального теста	**4**
	Содержание Приготовление пряничного теста разными способами	**1**

	Практическое занятие №16. Составление рецептур для пряничного теста	**2**
	Лабораторная работа №8. Выполнение операций по приготовлению пряничного теста	**6**
	Содержание Приготовление крошкового теста.	**1**
	Практическое занятие №17. Составление рецептур для крошкового теста	**2**
	Лабораторная работа №9. Выполнение операций по приготовлению крошкового теста	**6**
	Содержание Приготовление слоеного теста разными способами.	**1**
	Практическое занятие №18. Составление рецептур для слоеного теста	**2**
	Лабораторная работа №10. Выполнение операций по приготовлению слоеного теста	**6**
Учебная практика **Виды работ** Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда. Обслуживание технологического оборудования Подготовка основного и дополнительного сырья к производству Приготовление дрожжевого теста безопарным способом Приготовление дрожжевого теста опарным способом Приготовление теста заварным способом Приготовление теста на закваске Приготовление ржано-пшеничного теста Приготовление теста для национальных видов хлеба и хлебобулочных изделий Приготовление теста для лечебных и диетических видов хлеба и хлебобулочных изделий Приготовление теста для бараночных изделий Приготовление теста для сухарных изделий Приготовление блинчатого теста Приготовление вафельного теста		**108**

Приготовление сдобного пресного теста Приготовление пряничного теста Приготовление воздушного теста Приготовление песочного теста Приготовление миндального теста Приготовление бисквитного теста Приготовление заварного теста Приготовление пресного слоеного теста Приготовление теста для изделий пониженной калорийности	

Производственная практика **Виды работ** Обслуживание технологического оборудования Подготовка основного и дополнительного сырья к производству Инструктаж по организации рабочего места и технике безопасности. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом Приготовление дрожжевого теста опарным способом Приготовление теста заварным способом Приготовление теста на закваске Приготовление ржано-пшеничного теста Приготовление теста для национальных видов хлеба и хлебобулочных изделий Приготовление теста для лечебных и диетических видов хлеба и хлебобулочных изделий Приготовление теста для бараночных изделий Приготовление теста для сухарных изделий Приготовление блинчатого теста Приготовление вафельного теста Приготовление сдобного пресного теста Приготовление пряничного теста Приготовление воздушного теста Приготовление песочного теста Приготовление миндального теста Приготовление бисквитного теста Приготовление заварного теста Приготовление пресного слоеного теста Приготовление теста для изделий пониженной калорийности	**108**
Всего	**356**

5.5. Рабочая программа воспитания

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, (далее — Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» 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);

- Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400),
- Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809),
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа воспитания предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности в образовательной организации. Разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления образовательной организацией, в том числе студенческого совета, советов родителей (законных представителей). Реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой совместно с семьёй и другими участниками образовательных отношений, социальными институтами воспитания. Предусматривает приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, включая ценности своей этнической группы, правилам и нормам поведения, принятым в российском обществе на основе российских базовых конституционных норм и ценностей. Предусматривает историческое просвещение, формирование российской культурной и гражданской идентичности обучающихся.

В соответствии с ФГОС личностные результаты освоения программ среднего профессионального образования отражают 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 1. 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), локальными актами лицея.

Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей перед всеми другими лицами.

5.4.1. Цели и задачи воспитания обучающихся

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся — 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.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

5.4.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к

непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

5.4.3. Целевые ориентиры воспитания

5.4.4. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . 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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее —- ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);

- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры	**Перечень мероприятий по реализации направления**
Гражданское воспитание	
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно	Юнармейское движение Волонтерство Информационно - профилактические встречи со специалистами органов профилактики. Проведение комплекса мероприятий направленных на профилактику терроризма и терроризма (тематические круглые столы, классные часы, студенческие профилактические акции, конкурсы и др.).

отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах	
Патриотическое воспитание	
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.	Проведение мероприятий, посвященных Дням воинской славы. Организация встреч с ветеранами ВОВ и участниками боевых действий, военнослужащих СВО с молодежью. Книжные выставки, посвященные памятным датам. Проведение мероприятий, посвящённых Дням освобождения г. Ленинграда от фашистских захватчиков, реализации проекта «Без срока давности», Дню Победы, участие в акциях «Бессмертный полк», Георгиевская лента, Окна Победы.
Духовно-нравственное воспитание	
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	Реализация дополнительных общеразвивающих программ социально-педагогической

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.	направленности. Организация и проведение тематических и праздничных мероприятий. Видеолектории (проект Знание) (документальные/художественные) фильмы духовно-нравственной тематики в рамках классных часов с последующим обсуждением в группах.
Эстетическое воспитание	
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.	Организация и проведение культурно-массовых мероприятий: концертов, конкурсов, фестивалей. Участие в творческих районных, краевых, Всероссийских и Международных мероприятиях художественно-эстетической направленности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья	Реализация мероприятий плана физкультурно-массовой работы лицея. Реализация дополнительных

других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	общеразвивающих программ спортивно-массовой направленности. Участие в спортивно-массовых мероприятиях. Развитие деятельности студенческого спортивного клуба (ССК «Рекорд»). Информационно-профилактические встречи с врачом наркологом, гинекологом по формированию здорового образа жизни. Тренинги ЗОЖ. Социально-психологическое тестирование обучающихся лицея на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ.
Профессионально-трудовое воспитание	
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к	Организация и проведение мероприятий по популяризации учебного, общественно -полезного и производительного труда (конкурсы профессионального мастерства, мастер-классы, профпробы).

непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.	
Экологическое воспитание	
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми.	Экологические акции и экосубботники (субботники, акции «Чистый двор»).
Ценности научного познания	
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и	Развитие научно-исследовательской деятельности обучающихся: участие в научно-

подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	практических конференциях, семинарах, круглых столах и др. Психолого-педагогические тренинги профессионального самоопределения. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, чемпионаты на различных уровнях. Организация встреч с работодателями. Знакомство с требованиями работодателей.

Раздел 2. Содержательный

2.2.5. Уклад образовательной организации КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей».

Полное официальное наименование:
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Благовещенский профессиональный лицей»
Сокращенное официальное наименование: КГБПОУ «Благовещенский ПЛ», аббревиатура – КГБПОУ «БПЛ».
Адрес: Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный 1; тел. пр. комиссии 8(38564)21-3-50.
E-mail: blgptu@22edu.ru
Краткая характеристика
Миссия КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» (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;
- 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;
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 профессионального образования - программ подготовки специалистов среднего звена;
- реализация образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих;
- реализация программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- реализация основных программ профессионального обучения – программ профессиональной подготовки по профессиям рабочего;
- реализация основных программ профессионального обучения – программ профессиональной переподготовки по профессиям рабочего.
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.

История училища

Пленум ЦК КПСС в мае 1966 года определил задачи по повышению плодородия земель в результате их мелиорации. На Алтае побывал министр мелиорации и водного хозяйства СССР Алексеевский Е.Е.. В 1972 году на Алтае побывал Генеральный секретарь ЦК КПСС Леонид Ильич Брежнев. Было решено открыть училище мелиораторов в рисковой зоне земледелия – Благовещенке. На основании Приказа Алтайского краевого управления
профтехобразования от 1 октября 1973 года было начато строительство единственного в Алтайском крае училища по мелиорации. В 1974 году состоялось открытие Благовещенского СПТУ №7. К занятиям приступило 270 учащихся мелиоративных профессий. На 1 сентября в наличии было 2 экскаватора, ЭТУ – 354 А,
автоскрейпер, МОАЗ – 546 п-Д 357. Первым директором назначен Степан Михайлович Казаков, ранее работавший заведующим промышленным отделом Благовещенского РК КПСС. Первым заместителем директором по учебно – производственной работе был назначен Иван Матвеевич Бачурин. Проработал в училище с 1974 по 2000 годы. Системе
Посвятил 47 лет. С 1969 года Отличник Профтехобразования РСФСР, Отличник Профтехобразования СССР с 1972 года, участник ВДНХ, награжден серебряной и 2 бронзовыми медалями выставки, ветеран труда СССР. Награжден медалью за освоение «Целинных и залежных земель». Ветеран труда СССР.
В 1975 году сдан в эксплуатацию корпус лабораторно – практических занятий. Материальная база составляла: экскаваторы -7 единиц, тракторы – 15 единиц, автоскрейперы – 3 единицы, автогрейдеры – 2 единицы.
В 1976 году было начато сооружение оросительного участка.
1977 год - первый выпуск мелиораторов.
1985 год -набрана первая группа по профессии повар – кондитер.
1986 год - кабинет литературы (заведующая кабинетом Сушкова А.И.) признан лучшим в крае. Команда училища – чемпион Краевой спартакиады сельских ПТУ.
1989 год – СПТУ №54 переименовано в ПУ №54.
1993год – открыты новые специальности: «Фермер», «Хозяйка усадьбы».
1994 год – коллектив училища награжден Почетной грамотой Алтайского края по образованию.
2004 год – организована музейная комната истории училища.
2006 год – установлены мемориальные доски выпускникам, погибшим в локальной войне в Чеченской республике, Евгению Гилеву, Павлу Колеснику. Оба награждены Орденом Мужества.
За 36 лет существования училища было выпущено более 9 тысяч учащихся по следующим профессиям:
Крановщик;
Хозяйка усадьбы;
Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства;
Сварщик;
Продавец, контролер – кассир;
Официант;
Бармен;

Изготовитель хлебобулочных изделий;
Фермер;
Цветовод;
Мастер по мелиорации;
Повар, кондитер.
Краевое государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №54» в 2010 году стало лауреатом конкурса в номинации «100 лучших образовательных учреждений НПО.
Основными традициями воспитания в лицее являются:
- стержень годового цикла воспитательной работы
– ключевые общие дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов и обучающихся;
- в лицее создаются такие условия, при которых по мере взросления подростка увеличивается и его роль в совместных делах (от пассивного наблюдателя до организатора);
- реализация воспитательной работы через проектную деятельность;
- преподаватели лицея ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, секций и иных объединений;
- ключевой фигурой воспитания является классный руководитель, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно-развивающую, организационную, посредническую функции.
К реализации рабочей программы воспитания привлечены ключевые социальные партнёры, потенциально заинтересованные лица, способствующие решению проблем социализации обучающихся. КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» работает в тесном контакте с:
1. Муниципальное бюджетное учреждение культуры «Многофункциональный культурный центр» Благовещенского района Алтайского края (МБУК «МфКЦ»)
2 Молодежный парламент р.п. Благовещенка
3. Благовещенский районный краеведческий музей
4. Управление Администрации по образованию и делам молодежи Благовещенского района Алтайского края
5. Комисся по делам несовершеннолетних
6. Органы опеки и попечительства
7. Комитет по физической культуре и спорту Администрации района
8. Краевое государственное бюджетное учреждение здравоохранения "Благовещенская районная больница"
9. Управление социальной защиты населения по Благовещенскому району и по муниципальному округу Суетский район
10. Военный комиссариат Благовещенского района Алтайского края
11. Благовещенский межмуниципальный филиал федерального казенного учреждения "Уголовно-исполнительная инспекция управления федеральной службы исполнения наказаний по Алтайскому краю".

2.2.6. Виды, формы и содержание воспитательной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы лицея. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Модуль «Урочная деятельность» (Образовательная деятельность)

включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии/специальности
организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии/специальности
содействие профессиональному самоопределению, приобщение студентов к социально-значимой деятельности для осмысленного выбора профессии
включение преподавателями в рабочие программы учебных предметов, курсов, модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы
установление доверительных отношений между преподавателем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимся требований и просьб преподавателя
побуждение обучающегося соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (преподавателями) и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации
привлечение внимания обучающегося к ценностному аспекту изучаемых на дисциплинах и ПМ явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией
применение на уроке интерактивных форм работы обучающегося: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающегося; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися
включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающегося к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия
организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одногруппниками, дающего обучающемуся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи
инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения

Модуль «Внеурочная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала внеурочной деятельности в целях обеспечения индивидуальных потребностей обучающихся осуществляется в рамках курса внеурочной деятельности «Разговоры о важном»

Модуль «Классное руководство»

планирование и проведение классных часов целевой воспитательной тематической направленности
инициирование и поддержка классными руководителями участия группы в общелицейных делах, мероприятиях, оказание необходимой помощи обучающимся в их подготовке, проведении и анализе
инициирование и поддержка участия группы в общелицейных ключевых делах: оказание необходимой помощи студентам в их подготовке к участию в чемпионатах профессионального мастерства; в конкурсах по выявлению талантливых и творческих студентов способностями, давать возможности для самореализации, устанавливать и укреплять доверительные отношения, стать для них значимым взрослым, задающим образцы поведения
сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, внеучебные и внешкольные мероприятия, походы, экскурсии, празднования дней рождения обучающихся, тематические вечера
выработка совместно с обучающимися правил поведения группы, участие в выработке таких правил поведения в образовательной организации
изучение особенностей личностного развития обучающихся путём наблюдения за их поведением, в специально создаваемых педагогических ситуациях, в играх, беседах по нравственным проблемам; результаты наблюдения сверяются с результатами бесед с родителями, учителями, а также (при необходимости) с педагогом-психологом
доверительное общение и поддержку обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с одноклассниками или педагогами, успеваемость и другое), совместный поиск решений проблем, коррекцию поведения обучающихся через частные беседы индивидуально и вместе с их родителями, с другими обучающимися группы
индивидуальная работа с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои учебные, творческие, спортивные, личностные достижения
регулярные консультации с учителями-предметниками, направленные на формирование единства требований по вопросам воспитания и обучения, предупреждение и (или) разрешение конфликтов между учителями и обучающимися
проведение педагогических советов для решения конкретных проблем группы, интеграции воспитательных влияний педагогов на обучающихся, привлечение учителей-предметников к участию в групповых делах, дающих им возможность лучше узнавать и понимать обучающихся, общаясь и наблюдая их во внеучебной обстановке, участвовать в родительских собраниях группы
организация и проведение родительских собраний, информирование родителей об успехах и проблемах обучающихся, их положении в группы, жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с учителями, администрацией
привлечение родителей (законных представителей), членов семей обучающихся к организации и проведению воспитательных дел, мероприятий в группе и общеобразовательной организации

проведение в группе праздников, конкурсов, соревнований и других мероприятий

Модуль «Основные лицейные дела»

общелицейные праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и другие) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все классы; участие во всероссийских акциях, посвящённых значимым событиям в России, мире (традиционными в этом направлении являются: мероприятия по культуре межнациональных отношений, по противостоянию ксенофобии, идеологии дискриминации по социальным, религиозным, расовым и национальным признакам профилактике экстремизма и терроризма (флэшмобы «Молодежь против террора», акции «Мы против терроризма»); недели правовых знаний (классные часы по теме «Закон и порядок»; дискуссионные площадки «Молодежь против коррупции»; оформление информационных стендов); месячник оборонно-массовой работы (Уроки мужества, встречи с воинами-интернационалистами, квесты на знание истории Отечества, конкурс стенных газет, конкурсы чтецкого искусства к Дню Победы и т.д.). В ноябре в техникуме проходят мероприятия, приуроченный к Дню народного единства и Дню толерантности. Регулярно проводятся мероприятия, воспитывающие у обучающихся чувство гордости за свою Родину, уважение к историческим символам и памятникам, уважение к защитникам Отечества и подвигам его Героев, готовность к защите Родины, ответственность за будущее России. Студенты принимают участие в форумах, проекте «Юристы населению РФ», Всероссийских диктантах, конференциях, исторических квестах
торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий уровень образования, символизирующие приобретение новых социальных статусов в образовательной организации, обществе (Выпускной вечер, День Знаний, Посвящение в студенты)
социальные проекты в образовательной организации, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогическими работниками, в том числе с участием социальных партнёров, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой и другой направленности (участие в проекте «Хранители истории», Юнармейское движение)
вовлечение по возможности каждого обучающегося в лицейные дела в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других), помощь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа общешкольных дел (организация работы Центра творческих инициатив)
наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных лицейных дел, мероприятий, их отношениями с обучающимися разных возрастов, с педагогическими работниками и другими взрослыми

Модуль «Внелицейные мероприятия»

общие внелицейные мероприятия, в том числе организуемые совместно с социальными партнёрами образовательной организации (
экскурсии, походы выходного дня (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и другое), организуемые в классах классными руководителями, в том

числе совместно с родителями (законными представителями) обучающихся с привлечением их к планированию, организации, проведению, оценке мероприятия

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

оформление внешнего вида здания, фасада, холла при входе в образовательную организацию государственной символикой Российской Федерации, субъекта Российской Федерации, муниципального образования (флаг, герб), изображениями символики Российского государства в разные периоды тысячелетней истории, исторической символики региона (флагшток с флагом РФ, стенд государственная символика РФ, флаг лицея, Российской Федерации, герб Алтайского края, герб Российской Федерации)
организация и проведение церемоний поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации (еженедельно: понедельник поднятие флага, исполнение гимна Российской Федерации, пятница: спуск флага)
размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов местности, региона, России, памятных исторических, народных, религиозных мест почитания, портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных, героев и защитников Отечества (входная группа: карта Российской Федерации)
оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях (холл первого этажа, рекреации), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчёты об интересных событиях, поздравления педагогов и обучающихся и другое (рекреация 2 этажа: информационные стенды)
разработка и популяризация символики образовательной организации (эмблема, флаг, логотип, элементы костюма обучающихся и другое), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты (флаг лицея, эмблема, отличительные футболки с названием ПОО)
поддержание эстетического вида и благоустройство всех помещений в образовательной организации, доступных и безопасных рекреационных зон, озеленение территории при образовательной организации
создание и поддержание в вестибюле или библиотеке стеллажей свободного книгообмена, на которые обучающиеся, родители, педагоги могут выставлять для общего использования свои книги, брать для чтения другие (2 этаж оформлена зона Буккроссинг)
деятельность классных руководителей и других педагогов вместе с обучающимися, их родителями по благоустройству, оформлению школьных аудиторий (оформление классных уголков, информационных стендов, озеленение)
разработку и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и других), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности (информационные стенды с актуальной информацией: Дорожная безопасность, Информация для обучающихся, Информационная безопасность)

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

тематические родительские собрания в группах, общелицейные родительские

собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания
родительские дни, в которые родители (законные представители) могут посещать уроки и внеурочные занятия
проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, служителей традиционных российских конфессий, обмениваться опытом
участие родителей в психолого-педагогических консилиумах в случаях, предусмотренных нормативными документами о психолого-педагогическом консилиуме в образовательной организации в соответствии с порядком привлечения родителей (законных представителей)
привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых общелицейных мероприятий
при наличии среди обучающихся детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приёмных детей целевое взаимодействие с их законными представителями

Модуль «Самоуправление»

организация и деятельность органов ученического самоуправления (студенческий совет обучающихся), избранных обучающимися
представление студенческим советом интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией (согласование нормативных документов, заседания совета по вопросам организации и проведении мероприятий)
участие представителей органов ученического самоуправления в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, в анализе воспитательной деятельности в образовательной организации

Модуль «Профилактика и безопасность»

деятельность педагогического коллектива по созданию в образовательной организации эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности
проведение исследований, мониторинга рисков безопасности и ресурсов повышения безопасности, выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости)
проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимся групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других)
разработка и реализация профилактических программ, направленных на работу как с девиантными обучающимися, так и с их окружением (Программа законопослушного гражданина); организация межведомственного взаимодействия с органами системы профилактики
вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, программы

	профилактической направленности социальных и природных рисков в образовательной организации и в социокультурном окружении с педагогами, родителями, социальными партнёрами (Комплексная программа по охране здоровья участников образовательного процесса в КГБПОУ «БПЛ»)

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

	экскурсии на предприятия, в организации, дающие начальные представления о существующих профессиях и условиях работы
	посещение профориентационных выставок, ярмарок профессий, дней открытых дверей в организациях профессионального, высшего образования
	организация и проведение Дня открытых дверей

Раздел 3. Организационный раздел

2.2.7. Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания лицей укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в лицее, заместителя директора по УВР, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-психологов, преподавателя организатора ОБЖ, социальных педагогов, руководителя физического воспитания, воспитателей общежития, преподавателей, мастеров производственного обучения, классных руководителей, педагогов дополнительного образования. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Наименование	Функционал, связанный с организацией и должности штатных единиц реализацией воспитательного процесса
Директор	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий библиотекой	Осуществление просветительской деятельности
Социальный педагог	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии
Классные руководители, мастера производственного обучения	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Руководители физического воспитания	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции во внеучебное время

Воспитатели общежития	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции

2.2.7. 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 «БПЛ»
- Учебно-методическое обеспечение воспитательного процесса соответствует требованиям к учебно-методическому обеспечению ОП.
Обучающимся лицея обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к учебным, методическим, научным изданиям.

2.2.9. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:
налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в общеобразовательной организации;
формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;

обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности.
При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:
- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием соответствующих возрасту и физическому и (или) психическому состоянию методов воспитания;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы воспитателей, педагогов-психологов, учителей-логопедов, учителей-дефектологов.
-личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

2.2.10. Система поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);

соответствия артефактов и процедур награждения укладу общеобразовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике общеобразовательной организации;

прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);

регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и другое);

сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);

привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия ученического самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей;

дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности: индивидуальные и групповые портфолио, рейтинги.

Ведение портфолио отражает деятельность обучающихся при её организации и регулярном поощрении классными руководителями, поддержке родителями (законными представителями) по собиранию (накоплению) артефактов, фиксирующих и символизирующих достижения обучающегося. Портфолио может включать артефакты признания личностных достижений, достижений в группе, участия в деятельности (грамоты, поощрительные письма, фотографии призов, фото изделий, работ и другого, участвовавшего в конкурсах). Кроме индивидуального портфолио возможно ведение портфолио группы.

2.2.11. Анализ реализации социально-воспитательного процесса

Основным методом анализа воспитательного процесса в образовательной организации является ежегодный самоанализ воспитательной работы с целью выявления основных проблем и последующего их решения.

Основные принципы самоанализа воспитательной работы:

взаимное уважение всех участников образовательных отношений;

приоритет анализа сущностных сторон воспитания ориентирует на изучение прежде всего не количественных, а качественных показателей, таких как сохранение уклада образовательной организации, содержание и разнообразие деятельности, стиль общения, отношений между педагогическими работниками, обучающимися и родителями;

развивающий характер осуществляемого анализа ориентирует на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогических работников (знания и сохранения в работе цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися, коллегами, социальными партнёрами);

распределённая ответственность за результаты личностного развития обучающихся ориентирует на понимание того, что личностное развитие - это результат как организованного социального воспитания, в котором образовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами, так и стихийной социализации, и саморазвития.

Основными направлениями концепции воспитательной работы лицея являются развитие профессионально-личностных компетенций и гражданско-патриотической культуры будущего специалиста.

В течение учебного года в лицее проведены общелицейные социально-воспитательные мероприятия. Общие тематические дела, мероприятия общественной значимости, воспитательные события и встречи профессионального профиля охватывают весь контингент студентов и преподавателей.

В комплекс коллективных общелицейных дел, организуемых за пределами лицея входят: патриотические акции «Окна Победы», «Ветеран живет рядом», «Бессмертный полк», Всероссийская акция «Георгиевская лента»; дискуссионные площадки «Молодежь против наркотиков», «Молодежь против коррупции», «Молодежь за ЗОЖ» с приглашением представителей правоохранительных органов, здравоохранения, общественности, управления по делам молодежи, библиотеки; спортивные соревнования по волейболу, теннису между студентами, школьниками и командами других ПОО (БСТ, БМТ).

Кроме того, студенты лицея в течение года участвуют в краевых и муниципальных конкурсах патриотической, спортивной, творческой направленности: районный конкурс патриотической песни «Пою моё Отечество», краевые фотоконкурсы и др. Все перечисленные мероприятия обеспечивают включенность в них большого числа студентов и педагогов.

В лицее ежегодно проводятся мероприятия по основным социально-значимым направлениям воспитания:

Традиционными в этом направлении являются: единые тематические классные часы «День народного единства», «День неизвестного солдата», «Блокадный хлеб», акции «Георгиевская ленточка», «Письма Победы», «Окна Победы», «Бессмертный полк»,

патриотические квесты «Дорогами бессмертного полка», «Пройдём дорогами 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 (дискуссионные площадки «Моё избирательное право», 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, «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- художественно - эстетическое воспитание

Ежегодно в лицее проводятся общелицейные 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», «Митинг памяти», «9 мая», Конкурс патриотической песни «О России петь…», «Выпускной».

В рамках данного направления проходят поэтические вечера, 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, 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.

Профилактика негативных явлений проводится в усиленном режиме, включающем мониторинг психологического климата коллектива, инструктажи, классные часы и МО 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.

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 лицея 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.

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне: Российской Федерации, в том числе:
«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/;
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;
отраслевые конкурсы профессионального мастерства: движение «Молодые профессионалы»; движение «Абилимпикс».

5.6. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации ООП-П СПО – ППКРС по профессии 43.01.09 Пекарь, кондитер направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

− включает в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех трех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена

Примерная программа ГИА.

Общие положения

Примерная программа государственной итоговой аттестации (далее – примерная программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар <-> кондитер.

Примерная программа ГИА является частью ПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**

1	2
В соответствии с ФГОС	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные 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
	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
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
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.
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.
Приготовление, оформление и	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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.

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена

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 с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)
3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и

подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ)
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ)
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки ДЭ)
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта (с указанием площади и номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)	Право собственности или иного законного основания владения (пользования) объектом недвижимости (оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда (субаренда), безвозмездное пользование зданий, строений, сооружений, помещений)	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя) объекта недвижимости	Документ - основание возникновения права владения (пользования) объектом недвижимости (реквизиты и срок действия)
1	2	3	4	5	6	7
ОУП.00	Обязательные учебные предметы (базовый уровень)					
1.	ОУП.01 Русский язык	Кабинет русского языка, родного языка (русский)/Родная литература (русская) и литературы: посадочные места по количеству обучающихся -	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1,	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права

		25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран. Государственная символика РФ, раздаточный учебный материал, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя плакаты, стенды, портретов поэтов и писателей, словари – 6 шт., экранно-звуковые пособия, и др.).	Здание учебного корпуса. Кабинет № 6, 50,3 м^2			оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
2.	ОУП.02 Литература	Кабинет русского языка, родного языка (русский)/Родная литература (русская) и литературы: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран. Государственная символика РФ, раздаточный учебный материал, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя плакаты, стенды, портретов поэтов и писателей, словари – 6 шт., экранно-звуковые пособия, и др.).	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 6, 50,3 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
3.	ОУП.03 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран. Карта Германии, раздаточные учебные материалы, комплект словарей – 10 шт., демонстрационные пособия, раздаточные карточки, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя плакаты.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 26, 37 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
4.	ОУП.04 Математика	Кабинет математики: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя; персональный компьютер магнитная доска, принтер,	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1,	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права

		мультимедийный проектор, экран. Плакаты по геометрии, стереометрии, многогранник. Тела вращения, алгебра. Стенды: Формулы сокращенного умножения, свойства степени; Таблица квадратов натуральных чисел; из истории математики; Правила дифференцирования, к экзаменам; Свойства логарифмов; Основные тождества; Формулы приведения; Многогранники; Вычисление площади. Геометрические модели: Призма: угольная – 7 шт., угольная – 10 шт., угольная – 1 шт., угольная – 3 шт. Пирамида: угольная – 7 шт., угольная – 8 шт., угольная – 2 шт. Усеченная пирамида: угольная – 1 шт. угольная – 2 шт., Тетраэдр – 11 шт., Октаэдр – 10 шт., Куб – 12 шт., Икосаэдр – 4 шт., Додекаэдр – 6 шт. Невыпуклые многогранники – 2 шт. Цилиндр: прямой – 3 шт., наклонный – 1 шт., Конус – 3 шт. Раздаточный учебный материал, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.	Здание учебного корпуса. Кабинет № 2, 54 м2			оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
5.	ОУП.05. История	Кабинет истории и обществознания: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя; персональный компьютер, магнитная доска, принтер, экран, телевизор. Стенд «Наши герои – дореволюционный период», стенд «Наши герои - современная Россия», стенд «Наши герои - Советский период», комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя плакаты.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 1, 67,8 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
6.	ОУП.06 Физическая культура	Спортивная инфраструктура: Кабинет физической культуры: рабочее место преподавателя, персональный компьютер,	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка,	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации

		музыкальный центр Филипс 1510, Спортивный зал: Лыжный инвентарь: лыжи STS 160 см, лыжи STS 170 см, лыжи STS 180 СМ пластик Nordway, высота лыж 170 см - 25 пар; лыжные ботинки SPINE Smart 357/2 (NNN), размеры: 46, 44, 41 39 – 25 пар; лыжные палочки, материал стекловолокно STK – 25 пар. Маты гимнастические. Материал: поролон, тентовая ткань, ПВХ, Плотность: 630-650 г/м2, размер: 2000х 1000х100 - 10шт. Зона приземления для прыжков в высоту. Материал: поролон, тентовая ткань, ПВХ. Плотность: 630-650 г/м, размер: 4000х3000х500 - 1 шт. Стойки для прыжков в высоту регулируемые ZSO эконом (комплект), материал: сталь, размер 2000х 260 - 2шт. Перекладина для прыжков высоту ZSO. Материал: стеклопластик длина 3м - 1шт. Гимнастический козёл регулируемый МК03794. Материал: сталь, поролон, тентовая ткань. Размеры: 670х350 -1 шт. Мостик гимнастический (подкидной) изогнутая форма. Материал: жёсткая фанера, металлические пружины. Размеры: 1200х 600х 185 -1шт. Сетка волейбольная с капроновым шнуром Nsv. Материал: капрон/полипропилен. Размеры: 9500х1000, D=3,5мм - 3шт. Сетка для футбольных ворот Арт 010550. Материал: капрон/полипропилен, размеры: 7500х2500 - 1 пара. Мячи для метания MRMM, материал: литая резина, вес - 150 г, диаметр 6 см - 20 шт. Гранаты для метания. Материал: дерево, металл. Вес 700г.- 10шт., 500г.- 10шт. Мячи волейбольные Микаса330, 310-15шт.; мячи баскетбольные Wilson - 30 шт.; мячи футбольные ADIDAS WC2018 Telstar OMB - 10 шт., мячи гандбольные Molten 2200 – 10 шт.	пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Спортзал, 153,8 м^2			права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		Стол для настольного тенниса с сеткой START LINE INDOOR OLYMPIC. Размер 274 х150х76 – 2 шт. Барьер лёгкоатлетический тренировочный. Размер: 700х600х650мм - 10 шт. Гимнастические скамейки- 10 шт. Обруч алюминиевый Torneo. Размер 900 мм. - 15 шт. Скакалки – 10 шт. Канат 7 метров - 2шт. Стенка гимнастическая – 1шт. Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической – 1 шт., доска для пресса для ног для шведской стенки – 1 шт.; Компас Адрианова - 2 шт.; Ракетки для настольного тенниса Torres – 10 шт., скакалки – 17 шт., рулетка – 2 шт., карабин монтажный -16 шт., конус дорожный сигнальный со светоотражающей полосой – 10 шт., палатка двухместная – 1 шт. Открытый стадион широкого профиля: с элементами полосы препятствий: спортивные площадки (для классического волейбола и пляжного волейбола, баскетбола, футбола), беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, турники, брусья, оборудование для выполнения упражнений для пресса, сектор для метания гранат и мячей.				
7.	ОУП.07 Основы безопасности и защиты Родины	Кабинет основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, компьютер, стол, мультимедийный проектор, телевизор -1 шт., сейф, доска магнитная, лазерный принтер СамСУНГ ML 1860, шкаф для хранения пособий. Демонстрационное учебно-наглядное пособие: Стенды: «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Действия при пожаре», «Меры по противодействию терроризму», «Символы МЧС России», «Погоны и знаки различия», «Символы России и Вооруженных сил», «Оружие России»,	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 9, 51,8 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		«Служу России», «Первая медицинская помощь», «Индивидуальные средства защиты». Тренажеры: «Максим 1» тренажер сердечнолегочной и мозговой реанимации – 1шт. «Максим11-01» тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический – 1шт. Т-24 «Максим» тренажер-манекен для отработки приемов искусственного дыхания верхних дыхательных путей – 1шт. Макет автомата «Калашникова» - 2 шт., Пневматическая винтовка – 3 шт. -Электронный тир ЛТ –ЭМ (512С); 1 мишень – 2 шт., Носилки – 2шт., Огнетушители порошковые ОП4(3)-АВСЕ-01 – 2 шт., Респиратор Р-5 шт., Образцы средств первой медицинской помощи: медицинская аптечка, Носилки плащевые, Противогаз ГП-5 – 15 шт., Противогаз ГП-7 – 2 шт. Общевойсковой защитный костюм -2шт.; костюм Л-1 – 1 шт.; береты – 14 шт.; брюки – 5 шт.; костюм «Охрана» - 8 шт., рубашка – 5 шт.				
8.	ОУП.09 География	Кабинет биологии, географии, химии: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран. Физическая карта мира, атласы, плакаты, раздаточный учебный материал, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 5, 65,5	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484,

		преподавателя.				бессрочно
9.	ОУП.10 Информатика	Кабинет информатики: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя; компьютер для преподавателя, компьютеры для обучающихся – 10шт., кресла компьютерные – 10шт., столы компьютерные для обучающихся – 10шт., шкаф для хранения учебных материалов по предмету; рециркулятор; камера для видеоконференций, доска интерактивная SMART, доска магнитная перед/повор., МФУ лазер цветной (принтер, сканер копирован), мультимедийный проектор, таблицы демонстрационные – 2 комплекта, видеокамера Панасоник – 1шт., ноутбук Идеапад 480, фотокамера Олимпиус, штатив для камеры, фотоаппарат Никон Черный.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 4, 68,4	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
10.	ОУП.11 Физика	Кабинет физики: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя; персональный компьютер для преподавателя, телевизор, доска интерактивная. Лабораторный комплект по молекулярной физике и термодинамике; Набор для лабораторных по статике – 1 комплект; Комплект №6 «ОГЭ-ЛАБОРАТОРИЯ» (штатив лабораторный с держателями, рычаг, блок подвижный, блок неподвижный, грузы, динамометр, линейка, транспортир, контейнер с крышкой, ложемент); маятник «Максвелла» - 1 шт., динамометр лабораторный 0-4 Н, набор грузов лабораторный, набор магнитов дугообразных, резиновый шнур, психрометр, призмы, набор дифракционных решеток, набор линз, теплопоглощающий фильтр, амперметр лабораторный, вольтметр лабораторный,	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 3, 53,5	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		ключ лабораторный, лампочки лабораторные, магазин сопротивлений, миллиамперметр лабораторный, набор по электростатике, осциллограф, резисторы лабораторные, реостат лабораторный, реостаты разного сопротивления, источник питания лабораторный; Спектроскоп – 1 шт.				
11.	ОУП.13 Обществознание	Кабинет истории и обществознания: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя; персональный компьютер, магнитная доска, принтер, экран, телевизор. Раздаточный материал, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя плакаты.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 1, 67,8 м2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
ОУПП. 00	Обязательные учебные предметы (углубленный уровень)					
12.	ОУПП.08 Биология	Кабинет биологии, географии, химии: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран, шкафы для хранения раздаточного дидактического материала. Раздаточный учебный материал: набор стеклянных трубок, набор пробирок, динамические пособия, гербарий, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 5, 65,5	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
13.	ОУПП.12 Химия	Кабинет биологии, географии, химии: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, телевизор, магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран,	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса.	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного

		демонстрационный стол, вытяжной шкаф. Натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента, плакаты, печатные и экранно-звуковые средства обучения. Коллекции: чугун и сталь, алюминий, минералы и горные породы, пластмассы, нефть и продукты ее переработки, стекло и изделия из стекла, металлы и сплавы, топливо, каучук, стеклонить и стеклоткани. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Растворимость кислот, оснований и солей в воде. Весы: учебные лабораторные с гирями-электронные; нагревательные приборы: спиртовка демонстрационная печь тигельная. Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии: воронка делительная (на 100 мл),набор стеклянных трубок, набор пробирок, набор больших пробирок для газовых приборов, колбы с длинным горлышком 200 мл, набор стеклянной посуды, комплект колб демонстрационных, комплект мерной посуды, комплект изделий из керамики и фарфора, коробочки для сыпучих веществ, зажимы винтовые, щипцы тигельные, сетка латунная (рассекатель), набор узлов и деталей для демонстрационных опытов, штатив для демонстрационных пробирок, штатив металлический ШЛБ, набор флаконов (250 – 300 мл для хранения растворов реактивов. Специализированные приборы и аппараты: датчик pH с независимой индикацией (демонстрационный), аппарат (прибор) для получения газов, прибор для окисления спирта Комплекты для лабораторных опытов и практических занятий: набор посуды и принадлежностей для ученического эксперимента, набор склянок (флаконов) для хранения растворов реактивов, штатив лабораторный химический ШЛХ.	Кабинет № 5, 65,5			управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		Набор реактивов для ГИА по химии: Набор № 1 ОС «Кислоты» – 1 комплект Набор №2 ОС «Кислоты» – 1 комплект Набор №3 ВС «Щелочи» – 1 комплект Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» – 1 комплект Набор № 6 ОС «Щелочные и щелочноземельные металлы» – 1 комплект Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» – 1 комплект Набор № 9 ОС «Галогениды» – 1 комплект Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор №12 ВС «Неорганические вещества» – 1 ком. Набор № 15 ОС «Соединения хрома» – 1 комплект Набор № 14 ОС «Соединения марганца» – 1 ком. Набор № 16 ОС «Нитраты» – 1 комплект Набор № 17 ОС «Индикаторы» – 1 комплект Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» – 1 комп. Набор № 21 ОС «Кислоты органические» – 1 комп. Набор № 23 ОС «Образцы органических веществ» – 1 комп.				
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы					
14.	ДУП.01 Индивидуальный проект	Кабинет информатики: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя; компьютер для преподавателя, компьютеры для обучающихся – 10шт., кресла компьютерные – 10шт., столы компьютерные для обучающихся – 10шт., шкаф для хранения учебных материалов по предмету; рециркулятор; камера для видеоконференций, доска интерактивная SMART, доска магнитная перед/повор., МФУ лазер цветной (принтер, сканер копирован), мультимедийный проектор, видеокамера Панасоник – 1шт., ноутбук Идеапад 480, фотокамера Олимпиус, штатив для камеры,	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 4, 68,4	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		фотоаппарат Никон Черный.				
КВ.00	Курсы по выбору обучающихся					
15.	КВ.01 Родной язык (русский)/ Родная литература (русская)	Кабинет русского языка, родного языка (русский) и литературы: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран. Государственная символика РФ, раздаточный учебный материал, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя плакаты, стенды, портретов поэтов и писателей, словари – 6 шт., экранно-звуковые пособия, и др.).	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 6, 50,3 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					
16.	ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет биологии, географии, химии: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран, шкафы для хранения раздаточного дидактического материала. Раздаточный учебный материал: набор стеклянных трубок, набор пробирок, динамические пособия, гербарий, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 5, 65,5	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
17.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, телевизор. Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя, плакаты по соответствующим тематикам.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 62, 64 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484,

						бессрочно
18.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет физики: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, телевизор. Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя, плакаты по соответствующим тематикам.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 3, 53,5	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
19.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет истории и обществознания: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, телевизор. Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя, плакаты по соответствующим тематикам.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 1, 67,8 м2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
20.	ОП.05 Основы калькуляции и учета	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, телевизор. Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя, плакаты по соответствующим тематикам.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус №1). Кабинет № 13, 62 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
21.	ОП.06 Охрана труда	Кабинет основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, компьютер, стол, мультимедийный проектор, телевизор -1 шт.,	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса.	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного

		сейф, доска магнитная, лазерный принтер СамСУНГ ML 1860, шкаф для хранения пособий. Демонстрационное учебно-наглядное пособие: Стенды: «Действия при пожаре», «Меры по противодействию терроризму», «Первая медицинская помощь», «Индивидуальные средства защиты». Манекен для демонстрации СИЗ – 1 шт. Тренажеры: «Максим 1» тренажер сердечнолегочной и мозговой реанимации – 1шт. «Максим 11-01» тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический – 1шт. Т-24 «Максим» тренажер-манекен для отработки приемов искусственного дыхания верхних дыхательных путей – 1шт. Носилки – 2шт., Огнетушители порошковые ОП4(3)-АВСЕ-01 – 2 шт., Респиратор Р-5 шт., Образцы средств первой медицинской помощи: медицинская аптечка.	Кабинет № 9, 51,8 м2			управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
22.	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, персональный компьютер, магнитная доска, принтер, мультимедийный проектор, экран. Карта Германии, раздаточные учебные материалы, комплект словарей – 10 шт., демонстрационные пособия, раздаточные карточки, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя, плакаты.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 26, 37 м2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
23.	ОП.08 Безопасность	Кабинет основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда:	658670 Алтайский край, Благовещенский район,	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной

	жизнедеятельности	посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, компьютер с программным обеспечением, стол, мультимедийный проектор, телевизор -1 шт., сейф, доска магнитная, лазерный принтер СамСУНГ ML 1860, шкаф для хранения пособий. Демонстрационное учебно-наглядное пособие: Стенды: «Первая медицинская помощь», «Индивидуальные средства защиты», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Погоны и знаки различия», «Символы России и Вооруженных сил», «Оружие России», «Служу России», «Военная форма», «Меры по противодействию терроризму», «Действия при пожаре», «Символы МЧС России». Видеотека мультимедийных учебных программ, видеофильмы по разделам курса БЖ, презентации по темам БЖ. Тренажеры: «Максим 1» тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации – 1шт. «Максим11-01» тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации пружинно-механический – 1шт. Т-24 «Максим» тренажер-манекен для отработки приемов искусственного дыхания верхних дыхательных путей – 1шт. Макет автомата «Калашникова» - 2 шт., Пневматическая винтовка – 3 шт. Электронный тир ЛТ –ЭМ (512С); 1 мишень – 2 шт., Носилки – 2шт., Огнетушители порошковые ОП4(3)-АВСЕ-01 – 2 шт., Респиратор Р-5 шт., Образцы средств первой медицинской помощи:	р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 9, 51,8 м2			регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		медицинская аптечка, Носилки санитарные – 2 шт., Противогаз ГП-5 – 15 шт., Противогаз ГП-7 – 2 шт. Общевойсковой защитный костюм -2шт.; костюм Л-1 – 1 шт.; береты – 14 шт.; брюки – 5 шт.; костюм «Охрана» - 8 шт., рубашка – 5 шт., войсковые индивидуальные перчатки – 1шт., сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи (сумка СМС) – 1шт., Перевязочные средства, повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная – 1ком., Медицинские предметы расходные (булавка безопасная, шина проволочная, шина фанерная) – 2км., грелка – 1шт., жгут кровоостанавливающий - – 7шт., макеты мин и гранат - 1ком.				
24.	ОП.09 Физическая культура	Спортивная инфраструктура: Кабинет физической культуры: рабочее место преподавателя, персональный компьютер, музыкальный центр Филипс 1510, Спортивный зал: Лыжный инвентарь: лыжи STS 160 см, лыжи STS 170 см, лыжи STS 180 СМ пластик Nordway, высота лыж 170 см - 25 пар; лыжные ботинки SPINE Smart 357/2 (NNN), размеры: 46, 44, 41 39 – 25 пар; лыжные палочки, материал стекловолокно STK – 25 пар. Маты гимнастические. Материал: поролон, тентовая ткань, ПВХ, Плотность: 630-650 г/м2, размер: 2000х 1000х100 - 10шт. Зона приземления для прыжков в высоту. Материал: поролон, тентовая ткань, ПВХ. Плотность: 630-650 г/м, размер: 4000х3000х500 - 1 шт. Стойки для	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Спортзал, 153,8 м2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		прыжков в высоту регулируемые ZSO эконом (комплект), материал: сталь, размер 2000х 260 - 2шт. Перекладина для прыжков высоту ZSO. Материал: стеклопластик длина 3м - 1шт. Гимнастический козёл регулируемый МК03794. Материал: сталь, поролон, тентовая ткань. Размеры: 670х350 -1 шт. Мостик гимнастический (подкидной) изогнутая форма. Материал: жёсткая фанера, металлические пружины. Размеры: 1200х 600х 185 -1шт. Сетка волейбольная с капроновым шнуром Nsv. Материал: капрон/полипропилен. Размеры: 9500х1000, D=3,5мм - 3шт. Сетка для футбольных ворот Арт 010550. Материал: капрон/полипропилен, размеры: 7500х2500 - 1 пара. Мячи для метания MRMM, материал: литая резина, вес - 150 г, диаметр 6 см - 20 шт. Гранаты для метания. Материал: дерево, металл. Вес 700г.- 10шт., 500г.- 10шт. Мячи волейбольные Микаса330, 310-15шт.; мячи баскетбольные Wilson - 30 шт.; мячи футбольные ADIDAS WC2018 Telstar OMB - 10 шт., мячи гандбольные Molten 2200 – 10 шт. Стол для настольного тенниса с сеткой START LINE INDOOR OLYMPIC. Размер 274 х150х76 – 2 шт. Барьер лёгкоатлетический тренировочный. Размер: 700х600х650мм - 10 шт. Гимнастические скамейки- 10 шт. Обруч алюминиевый Torneo. Размер 900 мм. - 15 шт. Скакалки – 10 шт. Канат 7 метров - 2шт. Стенка гимнастическая – 1шт. Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической – 1 шт., доска для пресса для ног для шведской стенки – 1 шт.; Компас Адрианова - 2 шт.; Ракетки для настольного тенниса Torres – 10				

		шт., скакалки – 17 шт., рулетка – 2 шт., карабин монтажный -16 шт., конус дорожный сигнальный со светоотражающей полосой – 10 шт., палатка двухместная – 1 шт. Открытый стадион широкого профиля: с элементами полосы препятствий: спортивные площадки (для классического волейбола и пляжного волейбола, баскетбола, футбола), беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, турники, брусья, оборудование для выполнения упражнений для пресса, сектор для метания гранат и мячей.				
	ОП.10 Технология приготовления блюд национальной кухни	Кабинет технологии кулинарного производства: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 13, 62 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
	ОП.11 Искусство в оформлении блюд	Кабинет технологии кулинарного производства: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание учебного корпуса. Кабинет № 13, 62 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
	ОП.12 Формирование ключевых компетенций	Кабинет математики: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1,	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права

	цифровой экономики	проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.	Здание учебного корпуса. Кабинет № 2, 54 м^2			оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
	ПЦ.00 Профессиональный цикл					
25.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус №1). Кабинет № 11, 22,1 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя. <u>Мастерская/зона по видам работ: Поварское дело</u> Шкаф шоковой заморозки – 1 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Фритюрница – 1 шт. Слайсер – 1 шт. Мясорубка – 3 шт. Блендер стационарный – 3 шт. Соковыжималка – 3 шт. Настольная вакуумно-упаковочная машина – 1 шт. Кофемолка – 3 шт. Дегидратор – 1 шт. Кутер с подогревом (термомиксер) – 1 шт. Погружной термостат – 1 шт. Коптильный пистолет – 1 шт. Термометр инфракрасный – 1 шт. Стол производственный, Гастроемкость из нержавеющей стали – 26 шт.				
	УП.01 Учебная практика		658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус №1). Мастерская/зона по видам работ: Поварское дело, 59 км^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		Гастроемкость из нержавеющей стали – 26 шт. Часы настенные (электронные) – 1 шт. Ковёр диэлектрический – 3 шт. Пароконвектомат – 1 шт. Стол-подставка под пароконвектомат – 1 шт. Весы для молекулярной кухни – 1 шт. Весы настольные электронные (профессиональные) – 1 шт. Плита индукционная – 3 шт. Подставка под индукционную плиту – 3 шт. Планетарный миксер – 3 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый – 3 шт. Мойка односекционная со столешницей – 3 шт. Смеситель холодной и горячей воды – 1 шт. Набор разделочных досок, пластиковые – 3 шт. Подставка для раделочных досок металлическая – 1 шт. Горелка (карамелизатор) + баллон с газом – 1 шт. Кремер-Сифон для сливок 0,25л – 1 шт. Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли – 1 шт. Термометр инфракрасный (Пирометр) – 1 шт. Термометр (шуп) – 1 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 22 шт. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали – 22 шт. Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 3 шт. Сковорода для индукционных плит (с			

		антипригарным покрытием) – 3 шт. Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Шенуа (возможен вариант с сеткой) – 3 шт. Сито для протирания – 3 шт. Сито для протирания – 3 шт. Сито (для муки) – 5 шт. Ложка для мороженного – 1 шт. Шпатель кондитерский – 3 шт. Венчик – 3 шт. Шумовка – 3 шт. Молоток металлический для отбивания мяса – 3 шт. Терка 4-х сторонняя – 4 шт. Половник – 3 шт. Ложки столовые – 30 шт. Набор кухонный ножей (поварская тройка) – 5 шт. Овощечистка – 3 шт. Лопатка -палетка изогнутая – 3 шт. Щипцы универсальные – 3 шт. Набор кондитерских насадок – 3 шт. Набор кондитерских форм (квадрат) – 3 шт. Форма для выпечки тартов круг – 3 шт. Форма для выпечки тартов овал – 3 шт. Набор кондитерских форм (круг) – 3 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Набор пинцетов для оформления блюд Ножницы для рыбы, птицы – 3 шт. Тарелка круглая белая плоская – 9 шт. Тарелка глубокая белая – 9 шт. Тарелка глубокая белая – 9 шт. Соусник – 9 шт.				

		Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) – 3 шт. Скребок для теста – 3 шт. Банка для хранения жидкостей – 3 шт. Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса) – 3 шт. Миска пластик – 10 шт. Мерный стакан – 3 шт. Лопатки силиконовые – 9 шт. Лопатка деревянная – 9 шт. Кисточка силиконовая – 3 шт. Скалка – 6 шт. Силиконовый коврик – 6 шт. Силиконовый коврик перфорированный – 2 шт. Силиконовая форма "кнели" – 1 шт. Силиконовая форма полусфера средняя – 1 шт. Силиконовая форма полусфера большая – 1 шт. Силиконовая форма для десертов или муссовых поражённых из серии объемных 3D форм – 1 шт. Прихватка - варежка термостойкая силиконовая – 6 шт. Ковёр диэлектрический – 3 шт. Жироуловитель – 1 шт.				
26.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус №1). Кабинет № 11, 22,1 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
	МДК. 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя. <u>Мастерская/зона по видам работ: Поварское дело</u>				

	ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Шкаф шоковой заморозки – 1 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Фритюрница – 1 шт. Слайсер – 1 шт. Мясорубка – 3 шт. Блендер стационарный – 3 шт. Соковыжималка – 3 шт. Настольная вакуумно-упаковочная машина – 1 шт. Кофемолка – 3 шт. Дегидратор – 1 шт. Кутер с подогревом (термомиксер) – 1 шт.				
	УП.02 Учебная практика	Погружной термостат – 1 шт. Коптильный пистолет – 1 шт. Термометр инфракрасный – 1 шт. Стол производственный, Гастроемкость из нержавеющей стали – 26 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 26 шт. Часы настенные (электронные) – 1 шт. Ковёр диэлектрический – 3 шт. Пароконвектомат – 1 шт. Стол-подставка под пароконвектомат – 1 шт. Весы для молекулярной кухни – 1 шт. Весы настольные электронные (профессиональные) – 1 шт. Плита индукционная – 3 шт. Подставка под индукционную плиту – 3 шт. Планетарный миксер – 3 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) + стакан) – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый – 3 шт. Мойка односекционная со столешницей – 3 шт. Смеситель холодной и горячей воды – 1 шт. Набор разделочных досок, пластиковые – 3 шт. Подставка для раделочных досок металлическая – 1	658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус №1). Мастерская Поварское дело, 59 км^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		шт. Горелка (карамелизатор) + баллон с газом – 1 шт. Кремер-Сифон для сливок 0,25л – 1 шт. Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли – 1 шт. Термометр инфракрасный (Пирометр) – 1 шт. Термометр (шуп) – 1 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 22 шт. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали – 22 шт. Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 3 шт. Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Шенуа (возможен вариант с сеткой) – 3 шт. Сито для протирания – 3 шт. Сито для протирания – 3 шт. Сито (для муки) – 5 шт. Ложка для мороженного – 1 шт. Шпатель кондитерский – 3 шт. Венчик – 3 шт. Шумовка – 3 шт. Молоток металлический для отбивания мяса – 3 шт. Терка 4-х сторонняя – 4 шт. Половник – 3 шт. Ложки столовые – 30 шт. Набор кухонный ножей (поварская тройка) – 5 шт. Овощечистка – 3 шт. Лопатка -палетка изогнутая – 3 шт.				

		Щипцы универсальные – 3 шт. Набор кондитерских насадок – 3 шт. Набор кондитерских форм (квадрат) – 3 шт. Форма для выпечки тартов круг – 3 шт. Форма для выпечки тартов овал – 3 шт. Набор кондитерских форм (круг) – 3 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Набор пинцетов для оформления блюд Ножницы для рыбы, птицы – 3 шт. Тарелка круглая белая плоская – 9 шт. Тарелка глубокая белая – 9 шт. Тарелка глубокая белая – 9 шт. Соусник – 9 шт. Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) – 3 шт. Скребок для теста – 3 шт. Банка для хранения жидкостей – 3 шт. Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса) – 3 шт. Миска пластик – 10 шт. Мерный стакан – 3 шт. Лопатки силиконовые – 9 шт. Лопатка деревянная – 9 шт. Кисточка силиконовая – 3 шт. Скалка – 6 шт. Силиконовый коврик – 6 шт. Силиконовый коврик перфорированный – 2 шт. Силиконовая форма "кнели" – 1 шт. Силиконовая форма полусфера средняя – 1 шт. Силиконовая форма полусфера большая – 1 шт. Силиконовая форма для десертов или муссовых поражённых из серии объемных 3D форм – 1 шт. Прихватка - варежка термостойкая силиконовая – 6				

		шт. Ковёр диэлектрический – 3 шт. Жироуловитель – 1 шт.				
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус №1). Кабинет № 11, 22,1 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
27.	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя. <u>Мастерская/зона по видам работ: Поварское дело</u> Шкаф шоковой заморозки – 1 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Фритюрница – 1 шт. Слайсер – 1 шт. Мясорубка – 3 шт. Блендер стационарный – 3 шт. Соковыжималка – 3 шт. Настольная вакуумно-упаковочная машина – 1 шт. Кофемолка – 3 шт. Дегидратор – 1 шт. Кутер с подогревом (термомиксер) – 1 шт. Погружной термостат – 1 шт. Коптильный пистолет – 1 шт. Термометр инфракрасный – 1 шт. Стол производственный Гастроемкость из нержавеющей стали – 26 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 26 шт. Часы настенные (электронные) – 1 шт.				
	МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					
	УП.03 Учебная практика		Мастерская/зона по видам работ: Поварское дело 59 км^2			

		Ковёр диэлектрический – 3 шт. Пароконвектомат – 1 шт. Стол-подставка под пароконвектомат – 1 шт. Весы для молекулярной кухни – 1 шт. Весы настольные электронные (профессиональные) – 1 шт. Плита индукционная – 3 шт. Подставка под индукционную плиту – 3 шт. Планетарный миксер – 3 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) – 3 шт. Стол производственный Стеллаж 4-х уровневый – 3 шт. Мойка односекционная со столешницей – 3 шт. Смеситель холодной и горячей воды – 1 шт. Набор разделочных досок, пластиковые – 3 шт. Подставка для раделочных досок металлическая – 1 шт. Горелка (карамелизатор) + баллон с газом – 1 шт. Кремер-Сифон для сливок 0,25л – 1 шт. Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли – 1 шт. Термометр инфракрасный (Пирометр) – 1 шт. Термометр (шуп) – 1 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 22 шт. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали – 22 шт. Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 3 шт. Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт.				

		Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Шенуа (возможен вариант с сеткой) – 3 шт. Сито для протирания – 3 шт. Сито для протирания – 3 шт. Сито (для муки) – 5 шт. Ложка для мороженного – 1 шт. Шпатель кондитерский – 3 шт. Венчик – 3 шт. Шумовка – 3 шт. Молоток металлический для отбивания мяса – 3 шт. Терка 4-х сторонняя – 4 шт. Половник – 3 шт. Ложки столовые – 30 шт. Набор кухонный ножей (поварская тройка) – 5 шт. Овощечистка – 3 шт. Лопатка -палетка изогнутая – 3 шт. Щипцы универсальные – 3 шт. Набор кондитерских насадок – 3 шт. Набор кондитерских форм (квадрат) – 3 шт. Форма для выпечки тартов круг – 3 шт. Форма для выпечки тартов овал – 3 шт. Набор кондитерских форм (круг) – 3 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Набор пинцетов для оформления блюд Ножницы для рыбы, птицы – 3 шт. Тарелка круглая белая плоская – 9 шт. Тарелка глубокая белая – 9 шт. Тарелка глубокая белая – 9 шт. Соусник – 9 шт. Пластиковая урна для мусора (возможно педального				

		типа) – 3 шт. Скребок для теста – 3 шт. Банка для хранения жидкостей – 3 шт. Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса) – 3 шт. Миска пластик – 10 шт. Мерный стакан – 3 шт. Лопатки силиконовые – 9 шт. Лопатка деревянная – 9 шт. Кисточка силиконовая – 3 шт. Скалка – 6 шт. Силиконовый коврик – 6 шт. Силиконовый коврик перфорированный – 2 шт. Силиконовая форма "кнели" – 1 шт. Силиконовая форма полусфера средняя – 1 шт. Силиконовая форма полусфера большая – 1 шт. Силиконовая форма для десертов или муссовых поражённых из серии объемных 3D форм – 1 шт. Прихватка - варежка термостойкая силиконовая – 6 шт. Ковёр диэлектрический – 3 шт. Жироуловитель – 1 шт.				
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус №1). Кабинет № 11, 22,1 м^2	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
28.	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов,	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам, комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя. Мастерская/зона по видам работ: Поварское дело				

	напитков	Шкаф шоковой заморозки – 1 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Фритюрница – 1 шт. Слайсер – 1 шт. Мясорубка – 3 шт. Блендер стационарный – 3 шт. Соковыжималка – 3 шт. Настольная вакуумно-упаковочная машина – 1 шт. Кофемолка – 3 шт. Дегидратор – 1 шт. Кутер с подогревом (термомиксер) – 1 шт. Погружной термостат – 1 шт. Коптильный пистолет – 1 шт. Термометр инфракрасный – 1 шт. Стол производственный, Гастроемкость из нержавеющей стали – 26 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 26 шт. Часы настенные (электронные) – 1 шт. Ковёр диэлектрический – 3 шт. Пароконвектомат – 1 шт. Стол-подставка под пароконвектомат – 1 шт. Весы для молекулярной кухни – 1 шт. Весы настольные электронные (профессиональные) – 1 шт. Плита индукционная – 3 шт. Подставка под индукционную плиту – 3 шт. Планетарный миксер – 3 шт. Шкаф холодильный – 3 шт. Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый – 3 шт. Мойка односекционная со столешницей – 3 шт. Смеситель холодной и горячей воды – 1 шт. Набор разделочных досок, пластиковые – 3 шт. Подставка для раделочных досок металлическая – 1	Мастерская/зона по видам работ: Поварское дело, Хлебопечение, Кондитерское дело, 59 км^2			
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков					
	УП.04 Учебная практика					

		шт. Горелка (карамелизатор) + баллон с газом – 1 шт. Кремер-Сифон для сливок 0,25л – 1 шт. Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли – 1 шт. Термометр инфракрасный (Пирометр) – 1 шт. Термометр (шуп) – 1 шт. Гастроемкость из нержавеющей стали – 22 шт. Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали – 22 шт. Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 3 шт. Сотейник для индукционных плит – 3 шт. Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) – 3 шт. Шенуа (возможен вариант с сеткой) – 3 шт. Сито для протирания – 3 шт. Сито для протирания – 3 шт. Сито (для муки) – 5 шт. Ложка для мороженного – 1 шт. Шпатель кондитерский – 3 шт. Венчик – 3 шт. Шумовка – 3 шт. Молоток металлический для отбивания мяса – 3 шт. Терка 4-х сторонняя – 4 шт. Половник – 3 шт. Ложки столовые – 30 шт. Набор кухонный ножей (поварская тройка) – 5 шт. Овощечистка – 3 шт. Лопатка -палетка изогнутая – 3 шт.				

		Щипцы универсальные – 3 шт. Набор кондитерских насадок – 3 шт. Набор кондитерских форм (квадрат) – 3 шт. Форма для выпечки тартов круг – 3 шт. Форма для выпечки тартов овал – 3 шт. Набор кондитерских форм (круг) – 3 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Миски нержавеющая сталь – 5 шт. Набор пинцетов для оформления блюд Ножницы для рыбы, птицы – 3 шт. Тарелка круглая белая плоская – 9 шт. Тарелка глубокая белая – 9 шт. Тарелка глубокая белая – 9 шт. Соусник – 9 шт. Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) – 3 шт. Скребок для теста – 3 шт. Банка для хранения жидкостей – 3 шт. Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса) – 3 шт. Миска пластик – 10 шт. Мерный стакан – 3 шт. Лопатки силиконовые – 9 шт. Лопатка деревянная – 9 шт. Кисточка силиконовая – 3 шт. Скалка – 6 шт. Силиконовый коврик – 6 шт. Силиконовый коврик перфорированный – 2 шт. Силиконовая форма "кнели" – 1 шт. Силиконовая форма полусфера средняя – 1 шт. Силиконовая форма полусфера большая – 1 шт. Силиконовая форма для десертов или муссовых поражённых из серии объемных 3D форм – 1 шт. Прихватка - варежка термостойкая силиконовая – 6				

		шт. Ковёр диэлектрический – 3 шт. Жироуловитель – 1 шт. <u>Мастерская/зона по видам работ: Хлебопечение</u> Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф – 1 шт. Машина для раскатки слоеного теста – 1 шт. Стол производственный вспомогательный – 1 шт. Печь конвекционная с функцией пароувлажнения – 1 шт. Шкаф расстоечный – 1 шт. Противень алюминиевый – 3 шт. Противень алюминиевый – 3 шт. Стол производственный разделочный – 3 шт. Стол производственный вспомогательный – 3 шт. Весы для простого взвешивания – 1 шт. Плита индукционная – 3 шт. Планетарный миксер – 3 шт. Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной – 1 шт. Холодильный шкаф ИЛИ стол-холодильник с рабочей поверхностью – 3 шт. Стол с моечной ванной – 3 шт. Смеситель для холодной и горячей воды – 1 шт. Тележка-шпилька сварная,нерж. – 1 шт. Презентационный стол – 1 шт. Стеллаж сплошной разборный – 3 шт. Пластиковые контейнеры для теста – 1 шт. Пластиковые контейнеры для теста – 1 шт. Пластиковые контейнеры для теста – 1 шт. Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой – 6 шт. Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой – 6 шт. Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой – 6 шт.				

		Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой – 6 шт. Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах – 6 шт. Миска глубокая из нержавеющей стали – 5 шт. Миска глубокая из нержавеющей стали – 5 шт. Мусорный бак с колесами и педалью – 3 шт. Ножи поварская тройка – 5 шт. Поднос столовый – 2 шт. Доски разделочные пластиковые - 2 шт. Подставка для досок – 1 шт. Пластмассовый скребок – 3 шт. Рукавица для пекарей с длинной манжетой – 5 шт. Тазы пластиковые для пищевых продуктов – 3 шт. Тазы пластиковые для пищевых продуктов – 3 шт. Сотейник с крышкой – 2 шт. Ложки столовые – 10 шт. Совки для сыпучих продуктов – 2 шт. Сковорода для индукционной плиты с толстым дном – 3 шт. Терка четырёхгранная – 3 шт. Контейнер с крышкой – 3 шт. Лопатки силиконовые – 3 шт. Сито металлическое – 5 шт. Ножницы – 3 шт. Скалка – 6 шт. Кисти пекарские из натуральной щетины – 1 шт. Венчик – 3 шт. Кружка мерная – 3 шт. Оборудование, используемое по согласованию работодателем (ПО «Благовещенский оптовый рынок», председатель С.А.Камбаров): Ледогенератор, печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара, лопата посадочная для подовой печи, формы для выпечки бриошей – 1 комп., формы для расстойки из лозы				

		(ротанга) для хлеба – 1 комп., формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба– 1 комп., решетка для охлаждения выпечки <u>Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело</u> Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой – 4 шт. Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт – 3 шт. Подставка под конвекционную печь – 3 шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Микровесы – 1 шт. Противень для конвекционной печи алюминиевый – 6 шт. Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный – 1 шт. Планетарный настольный миксер – 3 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Холодильный шкаф – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800 – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800 – 1 шт. Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая/левая) – 3 шт. Доска для темперирования 50х100 – 2 шт. Смеситель холодной и горячей воды – 1 шт. Тарелка для подачи десерта 20*30 – 2 шт. Блюдо для подачи изделий на дегустацию – 3 шт. Поднос пластик – 3 шт. Лампа для карамели – 1 шт. Куттер – 1 шт. Блендер – 3 шт. Ванна для растапливания шоколада – 1 шт. Сотейник 4 л для индукционной плиты – 1 шт. Сотейник 2 л для индукционной плиты – 1 шт. Сотейник 1,5 л для индукционной плиты – 1 шт. Сотейник 1 л для индукционной плиты – 3 шт. Сковорода для индукционной плиты				

		Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) – 3 шт. Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ) – 1 шт. Подставка металическая под разделочные доски – 1 шт. Сито большое d=20 см – 2 шт. Сито среднее d=14 см – 2 шт. Сито малое d=7 см – 2 шт. Венчик большой – 3 шт. Венчик малый – 3 шт. Стакан мерный 1 л – 3 шт. Стакан мерный 2 л – 1 шт. Перчатки силиконовые термостойкие – 1 шт. Миска пластиковая 1 л – 3 шт. Миска пластиковая 2 л – 3 шт. Миска пластиковая 3 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 3 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 1 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 0,5 л – 3 шт. Пирометр лазерный – 3 шт. Корзина для мусора большая – 3 шт. Корзина для мусора малая – 3 шт. Палетта кондитерская прямая – 1 шт. Палетта кондитерская угловая – 1 шт. Крутящаяся подставка под торт – 3 шт. Шпатель (скребок) кондитерский – 1 шт. Шпатель 18х10 – 3 шт. Шпатель 22х10 – 3 шт. Набор кондитерских насадок – 1 шт. Набор ножей 3 шт. – 3 шт. Ножницы – 3 шт. Коврик силиконовый гладкий – 3 шт. Коврик силиконовый перфорированный – 2 шт. Скалка деревянная – 6 шт. Лопатка деревянная – 3 шт.				

		Лопатка силиконовая – 3 шт. Кисть кондитерская – 3 шт. Кисть кондитерская силиконовая – 3 шт. Форма силиконовая для миниатюр – 3 шт. Формы силиконовые – 3 шт. Кольцо кондитерское – 3 шт. Кольцо кондитерское – 3 шт. Рама кондитерская квадратная – 3 шт. Рама кондитерская прямоугольная – 3 шт. Набор пинцетов – 2 шт. Терка для цедры – 2 шт. Оборудование, используемое по согласованию работодателем (ПО «Благовещенский оптовый рынок», председатель С.А.Камбаров): тележка-шпилька, противень для тележки шпильки, вентилятор на клипсе, решётка для глазировки 460х260х30 ММ, карамелизатор (в комплекте с баллоном), фен строительный, набор инструментов для моделирования – 1 комп., скалка кондитерская для моделирования, скалка силиконовая, жгут силиконовый, форма для конфет поликарбонатная, рамка для нарезных конфет, набор вилок для работы с шоколадом – 1 комп., набор художественных кистей, аэрограф кондитерский, дисковый роликовый нож, помпа для карамели, кольцо перфорированное, квадратная акриловая подставка 20х20х1,5, квадратная акриловая подставка 30х30х1,5, квадратная акриловая подставка 50х50Х1,5, прямоугольная акриловая подставка 40х60Х1,5, прямоугольная акриловая подставка 30х40Х1,5.				
29.	**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		658670 Алтайский край, Благовещенский район, р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной регистрации права оперативного
	МДК.05.01	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и				

	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	профессиональных модулей: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам. <u>Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело</u> Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой – 4 шт. Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт – 3 шт. Подставка под конвекционную печь – 3 шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Микровесы – 1 шт. Противень для конвекционной печи алюминиевый – 6 шт. Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный – 1 шт. Планетарный настольный миксер – 3 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Холодильный шкаф – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800 – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800 – 1 шт. Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая/левая) – 3 шт. Доска для темперирования 50х100 – 2 шт. Смеситель холодной и горячей воды – 1 шт. Тарелка для подачи десерта 20*30 – 2 шт. Блюдо для подачи изделий на дегустацию – 3 шт. Поднос пластик – 3 шт. Лампа для карамели – 1 шт. Куттер – 1 шт. Блендер – 3 шт. Ванна для растапливания шоколада – 1 шт. Сотейник 4 л для индукционной плиты – 1 шт. Сотейник 2 л для индукционной плиты – 1 шт.	№1). Кабинет № 11, 22,1 м^2 Мастерская/зона по видам работ Хлебопечение, Кондитерское дело, 59 км^2			управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно
	МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП.05 Учебная практика					

		Сотейник 1,5 л для индукционной плиты – 1 шт. Сотейник 1 л для индукционной плиты – 3 шт. Сковорода для индукционной плиты Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) – 3 шт. Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ) – 1 шт. Подставка металлическая под разделочные доски – 1 шт. Сито большое d=20 см – 2 шт. Сито среднее d=14 см – 2 шт. Сито малое d=7 см – 2 шт. Венчик большой – 3 шт. Венчик малый – 3 шт. Стакан мерный 1 л – 3 шт. Стакан мерный 2 л – 1 шт. Перчатки силиконовые термостойкие – 1 шт. Миска пластиковая 1 л – 3 шт. Миска пластиковая 2 л – 3 шт. Миска пластиковая 3 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 3 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 1 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 0,5 л – 3 шт. Пирометр лазерный – 3 шт. Корзина для мусора большая – 3 шт. Корзина для мусора малая – 3 шт. Палетта кондитерская прямая – 1 шт. Палетта кондитерская угловая – 1 шт. Крутящаяся подставка под торт – 3 шт. Шпатель (скребок) кондитерский – 1 шт. Шпатель 18х10 – 3 шт. Шпатель 22х10 – 3 шт. Набор кондитерских насадок – 1 шт. Набор ножей 3 шт. – 3 шт. Ножницы – 3 шт. Коврик силиконовый гладкий – 3 шт.			

		Коврик силиконовый перфорированный – 2 шт. Скалка деревянная – 6 шт. Лопатка деревянная – 3 шт. Лопатка силиконовая – 3 шт. Кисть кондитерская – 3 шт. Кисть кондитерская силиконовая – 3 шт. Форма силиконовая для миниатюр – 3 шт. Формы силиконовые – 3 шт. Кольцо кондитерское – 3 шт. Кольцо кондитерское – 3 шт. Рама кондитерская квадратная – 3 шт. Рама кондитерская прямоугольная – 3 шт. Набор пинцетов – 2 шт. Терка для цедры – 2 шт. Оборудование, используемое по согласованию работодателем (ПО «Благовещенский оптовый рынок», председатель С.А.Камбаров): тележка-шпилька, противень для тележки шпильки, вентилятор на клипсе, решётка для глазировки 460х260х30 ММ, карамелизатор (в комплекте с баллоном), фен строительный, набор инструментов для моделирования – 1 комп., скалка кондитерская для моделирования, скалка силиконовая, жгут силиконовый, форма для конфет поликарбонатная, рамка для нарезных конфет, набор вилок для работы с шоколадом – 1 комп., набор художественных кистей, аэрограф кондитерский, дисковый роликовый нож, помпа для карамели, кольцо перфорированное, квадратная акриловая подставка 20х20х1,5, квадратная акриловая подставка 30х30х1,5, квадратная акриловая подставка 50х50Х1,5, прямоугольная акриловая подставка 40х60Х1,5, прямоугольная акриловая подставка 30х40Х1,5. Мастерская/зона по видам работ Хлебопечение Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф				

		– 1 шт. Машина для раскатки слоеного теста – 1 шт. Стол производственный вспомогательный – 1 шт. Печь конвекционная с функцией пароувлажнения – 1 шт. Шкаф расстоечный – 1 шт. Противень алюминиевый – 3 шт. Противень алюминиевый – 3 шт. Стол производственный разделочный – 3 шт. Стол производственный вспомогательный – 3 шт. Весы для простого взвешивания – 1 шт. Плита индукционная – 3 шт. Планетарный миксер – 3 шт. Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной – 1 шт. Холодильный шкаф ИЛИ стол-холодильник с рабочей поверхностью – 3 шт. Стол с моечной ванной – 3 шт. Смеситель для холодной и горячей воды – 1 шт. Тележка-шпилька сварная, нерж. – 1 шт. Презентационный стол – 1 шт. Стеллаж сплошной разборный – 3 шт. Пластиковые контейнеры для теста – 1 шт. Пластиковые контейнеры для теста – 1 шт. Пластиковые контейнеры для теста – 1 шт. Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой – 6 шт. Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой – 6 шт. Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой – 6 шт. Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой – 6 шт. Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах – 6 шт. Миска глубокая из нержавеющей стали – 5 шт.				

		Миска глубокая из нержавеющей стали – 5 шт. Мусорный бак с колесами и педалью – 3 шт. Ножи поварская тройка – 5 шт. Поднос столовый – 2 шт. Доски разделочные пластиковые - 2 шт. Подставка для досок – 1 шт. Пластмассовый скребок – 3 шт. Рукавица для пекарей с длинной манжетой – 5 шт. Тазы пластиковые для пищевых продуктов – 3 шт. Тазы пластиковые для пищевых продуктов – 3 шт. Сотейник с крышкой – 2 шт. Ложки столовые – 10 шт. Совки для сыпучих продуктов – 2 шт. Сковорода для индукционной плиты с толстым дном – 3 шт. Терка четырёхгранная – 3 шт. Контейнер с крышкой – 3 шт. Лопатки силиконовые – 3 шт. Сито металлическое – 5 шт. Ножницы – 3 шт. Скалка – 6 шт. Кисти пекарские из натуральной щетины – 1 шт. Венчик – 3 шт. Кружка мерная – 3 шт. Оборудование, используемое по согласованию работодателем (ПО «Благовещенский оптовый рынок», председатель С.А.Камбаров): Ледогенератор, печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара, лопата посадочная для подовой печи, формы для выпечки бриошей – 1 комп., формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба – 1 комп., формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба– 1 комп., решетка для охлаждения выпечки.				
	Дополнительный профессиональный блок. ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь		658670 Алтайский край, Благовещенский район,	Оперативное управление	Алтайский край	Свидетельство о государственной

30.	ПМ. 06. Приготовление теста МДК.06.01 Организация приготовления теста различными способами и разделывание его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную МДК.06.02 Процессы термической обработки изделий из теста и отделки поверхностей готовых изделий УП.06 Учебная практика	Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: посадочные места по количеству обучающихся - 25шт., рабочее место преподавателя, доска, персональный компьютер, мультимедийный проектор, экран, принтер, телевизор - 1 шт., плакаты по соответствующим тематикам <u>Мастерская/зона по видам работ Хлебопечение</u> Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф Машина для раскатки слоеного теста Стол производственный вспомогательный Печь конвекционная с функцией пароувлажнения Шкаф расстоечный Противень алюминиевый Противень алюминиевый Стол производственный разделочный Стол производственный вспомогательный Весы для простого взвешивания Плита индукционная Планетарный миксер Тестомес с фиксированной дежой, двухскоростной Холодильный шкаф ИЛИ стол-холодильник с рабочей поверхностью Стол с моечной ванной Смеситель для холодной и горячей воды Тележка-шпилька сварная,нерж. Презентационный стол Стеллаж сплошной разборный Пластиковые контейнеры для теста Пластиковые контейнеры для теста Пластиковые контейнеры для теста Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой Контейнер пищевой пластиковый для хранения	р.п. Благовещенка, пер. Мелиоративный,1, Здание (спальный корпус №1). Кабинет № 11, 22 м^2 Мастерская/зона по видам работ Хлебопечение, Кондитерское дело, 59 км^2			регистрации права оперативного управления 11.02.2015г. 22АД 224484, бессрочно

		продуктов с одноцветной крышкой Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах Миска глубокая из нержавеющей стали Миска глубокая из нержавеющей стали Мусорный бак с колесами и педалью Ножи поварская тройка Поднос столовый Доски разделочные пластиковые 6 шт. Подставка для досок Пластмассовый скребок Рукавица для пекарей с длинной манжетой Тазы пластиковые для пищевых продуктов Тазы пластиковые для пищевых продуктов Сотейник с крышкой Ложки столовые Совки для сыпучих продуктов Сковорода для индукционной плиты с толстым дном Терка четырёхгранная Контейнер с крышкой Лопатки силиконовые Сито металлическое Ножницы Скалка Кисти пекарские из натуральной щетины Венчик Кружка мерная Оборудование, используемое по согласованию работодателем (ПО «Благовещенский оптовый рынок», председатель С.А.Камбаров): Ледогенератор, печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара, лопата посадочная для подовой печи, формы для выпечки				

		бриошей – 1 комп., формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба – 1 комп., формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба– 1 комп., решетка для охлаждения выпечки <u>Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело</u> Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой – 4 шт. Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт – 3 шт. Подставка под конвекционную печь – 3 шт. Весы настольные электронные – 3 шт. Микровесы – 1 шт. Противень для конвекционной печи алюминиевый – 6 шт. Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный – 1 шт. Планетарный настольный миксер – 3 шт. Микроволновая печь – 1 шт. Холодильный шкаф – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800 – 3 шт. Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800 – 1 шт. Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая/левая) – 3 шт. Доска для темперирования 50х100 – 2 шт. Смеситель холодной и горячей воды – 1 шт. Тарелка для подачи десерта 20*30 – 2 шт. Блюдо для подачи изделий на дегустацию – 3 шт. Поднос пластик – 3 шт. Лампа для карамели – 1 шт. Куттер – 1 шт. Блендер – 3 шт. Ванна для растапливания шоколада – 1 шт. Сотейник 4 л для индукционной плиты – 1 шт. Сотейник 2 л для индукционной плиты – 1 шт. Сотейник 1,5 л для индукционной плиты – 1 шт. Сотейник 1 л для индукционной плиты – 3 шт.				

		Сковорода для индукционной плиты Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) – 3 шт. Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ) – 1 шт. Подставка металлическая под разделочные доски – 1 шт. Сито большое d=20 см – 2 шт. Сито среднее d=14 см – 2 шт. Сито малое d=7 см – 2 шт. Венчик большой – 3 шт. Венчик малый – 3 шт. Стакан мерный 1 л – 3 шт. Стакан мерный 2 л – 1 шт. Перчатки силиконовые термостойкие – 1 шт. Миска пластиковая 1 л – 3 шт. Миска пластиковая 2 л – 3 шт. Миска пластиковая 3 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 3 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 1 л – 3 шт. Миска из нержавеющей стали 0,5 л – 3 шт. Пирометр лазерный – 3 шт. Корзина для мусора большая – 3 шт. Корзина для мусора малая – 3 шт. Палетта кондитерская прямая – 1 шт. Палетта кондитерская угловая – 1 шт. Крутящаяся подставка под торт – 3 шт. Шпатель (скребок) кондитерский – 1 шт. Шпатель 18х10 – 3 шт. Шпатель 22х10 – 3 шт. Набор кондитерских насадок – 1 шт. Набор ножей 3 шт. – 3 шт. Ножницы – 3 шт. Коврик силиконовый гладкий – 3 шт. Коврик силиконовый перфорированный – 2 шт. Скалка деревянная – 6 шт.				

		Лопатка деревянная – 3 шт. Лопатка силиконовая – 3 шт. Кисть кондитерская – 3 шт. Кисть кондитерская силиконовая – 3 шт. Форма силиконовая для миниатюр – 3 шт. Формы силиконовые – 3 шт. Кольцо кондитерское – 3 шт. Кольцо кондитерское – 3 шт. Рама кондитерская квадратная – 3 шт. Рама кондитерская прямоугольная – 3 шт. Набор пинцетов – 2 шт. Терка для цедры – 2 шт. Оборудование, используемое по согласованию работодателем (ПО «Благовещенский оптовый рынок», председатель С.А.Камбаров): тележка-шпилька, противень для тележки шпильки, вентилятор на клипсе, решётка для глазировки 460х260х30 ММ, карамелизатор (в комплекте с баллоном), фен строительный, набор инструментов для моделирования – 1 комп., скалка кондитерская для моделирования, скалка силиконовая, жгут силиконовый, форма для конфет поликарбонатная, рамка для нарезных конфет, набор вилок для работы с шоколадом – 1 комп., набор художественных кистей, аэрограф кондитерский, дисковый роликовый нож, помпа для карамели, кольцо перфорированное, квадратная акриловая подставка 20х20х1,5, квадратная акриловая подставка 30х30х1,5, квадратная акриловая подставка 50х50Х1,5, прямоугольная акриловая подставка 40х60Х1,5, прямоугольная акриловая подставка 30х40Х1,5.				

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Наименование дисциплины	Автор, наименование учебника	Год издания	Кол-во экземпляров, шт
Русский язык	Русский язык . Учеб пособ. для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования/Е.С.Антонова, Т. М.Воитилева., 2 –е изд. стер	2018, 2024	15+1
Литература	Литература. Технологический. Естественно- научный профили: уч. пособие для студентов , обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: в 2- х ч.Ч1 (Г.А.Обернихина, Т.В. Емельянова, И.В. Осипова, К.В. Савченко); под. ред. Г.А. Обернихиной.- 2 – е изд.	2017, 2024	13+15+1
	Литература. Технологический. Естественно- научный профили: уч. пособие для студентов , обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: в 2- х ч.Ч2 (Г.А.Обернихина, Т.В. Емельянова, И.В. Осипова, К.В. Савченко); под. ред. Г.А. Обернихиной.- 2 – е изд	2018, 2024	15+1
Родной язык	Антонова Е.С.Русский язык и литература. Русский язык (3-е изд.) учебник	2017, 2018	3+15
Иностранный язык	Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО.	2019 2017, 2024	26 15+1
История	Артемов В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 1,2 части (5-е изд.) Мединский В.Р. Торкунов А.В. История России 1914-1945 гг. Мединский В.Р. История России 1945 г начало 21 в..	2018 2024 2024	50
	Мединский В.Р Всеобщая история 1914 г. начало 21 в. В 2-х ч	2024	
Математика	Башмаков М.И. Математика: учебник для студентов уч-й СПО/ М.И. Башмаков.- М.: Обрвазовательно-издательский центр «Академия» Атанасян Л.С. Геометрия 10-11 кл. Базовый и углубленный уровни Григорьев В.П. Математика (5-е изд.) учебник	2017, 2024 2016 2023	15+1 25 15
Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.(7 –е изд.)	2020	25

	Борисова М.М. Физическая культура.- М. : Обрвазовательно- издательский центр «Академия	2024	1
Основы безопасности и защиты Родины	Косолапова Н.В.Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования.	2016, 2017	10 15
Обществознание	Важенин В.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник.	2018 2016	20 10
	Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально- экономического профиля	2018	18
География	География. Уч. пособ. для студентов СПО/ Е.В.Баранчиков., 2 – е изд. стер.- М. : Обрвазовательно-издательский центр «Академия»	2018, 2024	15+1
Физика	Физика. Технологический профиль :для профессий и специальностей технического и естественно-научного проф. образования 2-х ч. Ч.1/В.Ф. Дмитриева- М. : Обрвазовательно- издательский центр «Академия»	2024	1
	Физика. Технологический профиль :для профессий и специальностей технического и естественно-научного проф. образования 2-х ч. Ч.2/В.Ф. Дмитриева- М. : Обрвазовательно- издательский центр «Академия»	2024	1
	Дмитриева В.Ф Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования	2018	15
	Самойленко И.П.Естествознание. Физика	2017	10
Информатика	Информатика: учебник для студентов СПО/ М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова.- 2 – е изд. – М. : Обрвазовательно- издательский центр «Академия», 2024.	2024	1
	Фиошин М.Е., Рессин А.А., Менева Е.В.. Информатика (углубленный уровень)	2018	25
Химия	Химия. Естественно научный профиль: уч. пособие для студентов , обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования/ (О.С. Габриелян, И.Г.Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков); под. ред. О.С.Габриеляна..	2024	1
	Габриелян О. С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования	2018	15
	Белик В.В. Физическая и коллоидная химия (4-е изд.) учеб. пособие	2021	10

	Габриелян О. С. Естествознание. Химия (2-е изд.) учебник.	2017	10
Биология	Константинов В.М Биология для профессий и специальностей технического, естественно- научного профилей	2024 2017	1 18
Индивидуальный проект	Бережнова Е.В. Основы учебно- исследовательской деятельности Брехова Е.В. Финансовая грамотность для учащихся Каджаева М.Р. Финансовая грамотность	2017 2018 2024	1 35 1
Основы философии	Губин В.Д Основы философии Горелов А.А .Основы философии Учебник 21-е изд., стер	2019 2020	4 22
История	Артемов В.В. История в 2 ч.Ч.1(5-изд) Артемов В.В. История в 2 ч.Ч.2(5-изд)	2018 2018	25 25
Иностранный язык в профессиональной деятельности»	Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей Безкоровайная Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО.	2019 2017,2024	26 15+1
Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования	2020	25
	Борисова М.М. Физическая культура	2024	1
Химия	Химия. Естественно научный профиль: уч. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования/ (О.С. Габриелян, И.Г.Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков); под. ред. О.С.Габриеляна	2024	1
	Габриелян О. С. Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля (4-е изд.) Габриелян О. С. Естествознание. Химия (2-е изд.) учебник. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия (4-е изд.) учеб. пособие	2018 2017 2021	15 10 10
Основы микробиологи, физиологи питания, санитарии и гигиены	Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2-х частях. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии Скорбина Е.А. Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: уч. пос. для вузов.	2019 2018 2018 2021	25 25 25 5

Техническое оснащение и организация питания	Володина М.В. организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для уч-ся учреждений сред. проф. образования Пасько О.В. Организация хранения, контроль и электронный учёт запасов сырья, полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания(2-издание) Усов В.В.Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник	2019 2021 2018 2018 2021	4 5 25 3 15
Охрана труда	Важенин В.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник.	2016, 2018	10 20
Охрана труда	Калинина В.М. охрана труда в организациях питания Карнаух Н.Н. Охрана труда учебник	2018 2018	25 25
Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности учебник Косолапова Н.В. Безопасности жизнедеятельности. Практикум.	2017 2024	15
Документационное обеспечение профессиональной деятельности	Е.В. Бережнова Основы учебно-исследовательской деятельности. Учеб. Пособие Н.А. Виноградова Научно-исследовательская работа студента: технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой, и выпускной квалификационной работы (13-е изд.). учеб. пособие. Гомола А.И. Бухгалтерский учет (15-е изд., стер.) учебник Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (3-е изд.) учебник	2017 2017 2023 2023	1 1 10 10
Технология приготовления блюд национальной кухни.	Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания	2019	25

Искусство в оформлении блюд	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования	2018	20
	Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд.	2019	20
	Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования	2019	20
	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования	2019	20

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 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования	2018	10
	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования	2019	10
	Анфимова Н.А. Кулинария учебник для студ. учреждений сред.проф.образования	2023	25
	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования	2020	30
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования		
	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.)	2019	3
	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (4-е изд.)	2019	5
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2020	15
	Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф. образования	2020	
	Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей, грибов учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования	2019	

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 (10-е изд., стер.) учеб. пособие	2023	1
	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 (10-е изд., стер.) учеб. пособие	2023	1
	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования	2019	10
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	3
	Харченко Н.Э. Сбрник рецептур блюд и кулинарных изделий		
	Здобнов А.И. Сборник рецептур		
	Васюкова А.Т. Сбор. рецептур блюд и кулин. изделий кухонь народов России для студ. учреждений сред. проф.образования	2018	10
	Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования	2021	2
	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования	2019	11
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования	2019	20
		2019	25
		2019	3

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования Коктейли экстремальные, горячие с кофе, холодные с пивом	2019	20
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (4-е изд.) учеб. пос. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчёт рецептур Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учебник Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7-е изд.) учебник 2018 Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста	2019 2019 2023 2021 2018 2018 2023	30 3 10 5 15 15 точек доступа 15 точек доступа

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф.образования Рензяева Т.В. Технология кондитерских изделий: уч. пособие	2018 2017 2019 2021	25 25 10 5
Техническое оснащение организация питания	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское	2019 2020	20 10
Организация обслуживания	Усов В.В.Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания Сологубова Г.С. Органзация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. учебник	2019 2018	3 25

6.3 Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБПОУ «БПЛ», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации КГБПОУ «БПЛ» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы не менее 25 %.

Дисциплины и МДК учебного плана	Ф.И.О.преподавателя, квалификация, уровень образования, образовательное учреждение, курсы повышения квалификации
Русский язык Литература Родной язык (русский)/Родная литература (русская)	**Рыхтикова Анастасия Сергеевна**, учитель русского языка и литературы, высшее, ГОУВПО «Алтайская государственная педагогическая академия». ПК: ООО «Инфоурок», ноябрь 2023г., 36час., «Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС» Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», август 2021г., 16ч., «Оказание первой медицинской помощи» Включена в перспективный план-повышения квалификации на 2024-2025гг
Иностранный язык Иностранный язык в профессиональной деятельности Немецкий	**Иванова Марина Николаевна,** учитель немецкого языка, высшее, Барнаульский государственный педагогический университет ПК: ООО «ИНФОУРОК», 24.01.2024г., 36ч., «Методика обучения немецкому языку в ОО в условиях реализации ФГОС» Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», апрель 2021г., 16ч., «Оказание первой медицинской помощи» ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»
Иностранный язык Иностранный язык в профессиональной деятельности Английский	**Сарсекеева Марина Владимировна,** ФГБОУ ВО «Алтайский государственный гуманитарно-педагогический университет им.В.М.Шукшина» г.Бийск ПП: ООО «Инфоурок», 29.05.2024г., 600 час., «Английский язык: теория и методика преподавания в профессиональной деятельности»
Математика Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	**Потапова Наталья Владимировна**, учитель математики и информатики по специальности «Математика», высшее, Барнаульский государственный педагогический университет Обучение в ЧОУДПО центр «ПСГ», 26.06.2024г., 16 час. «Оказание первой помощи пострадавшим в образовательном учреждении» ПК: КАУ ДПО «АИРО имени А.М. Топорова», октябрь 2022г., 16 ч., «Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании» Включена в перспективный план-повышения квалификации на 2024-2025гг
История	**Гамаюнова Наталья Игоревна,** СПО, 2009г., Негосударственное ОУ СПО, г. Барнаул, кооперативный техникум Алтайского край

	потребсоюза Квалификация «Менеджер» по специальности «Менеджмент» Проходит обучение в ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет» по образовательной программе 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) История и Право, (заочная форма обучения) от 28.08.2023г. ПП: Справка выдана от 28.08.2024г. о прохождении обучения в ООО «Инфоурок», 270 час., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», квалификация «преподаватель»; Обучение по программе в ЧОУДПО центр «ПСГ», 26.06.2024г., 16 час. «Оказание первой помощи пострадавшим в образовательном учреждении», ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», ноябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений» ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», октябрь 2022г., 16 час., «Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».
Физическая культура	**Хомкина Ксения Владимировна,** СПО, 2016г.КГБПОУ «Благовещенский строительный техникум» Квалификация «Юрист» по специальности «Право и организация социального обеспечивания». Справка об обучении от «20» августа 2024 г. в ООО «Инфоурок», «Физическая культура и спорт: теория и методика преподавания в образовательной организации» (600 часов); Справка об обучении от «20» августа 2024 г. в ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС» (36 часов); Справка об обучении от «20» августа 2024 г. «Оказание первой помощи в образовательной организации»,72 ч.
Основы безопасности и защиты Родины Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	**Петренко Алексей Иванович,** ВПО 2008г., ГУВПО «Барнаульский государственный педагогический университет», Квалификация «Педагог по физической культуре» по специальности «Физическая культура» ПК: ФГАОУ ВО «Государственный университет просвещения», июль 2024г., 36 ч., «Особенности преподавания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» в условиях внесения изменений в ФОП ООО и ФОП СОО» ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», декабрь 2022г., 256ч., «Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации», «Учитель, преподаватель основ безопасности жизнедеятельности» ПК**:** АНПОО «КОЦ «Сириус», декабрь 2022г, 32ч., «Современный урок физической культуры в условиях

	реализации ФГОС СОО, ФГОС СПО»
Биология География Основы микробиологи, физиологи питания, санитарии и гигиены	**Дороженко Дарья Владимировна**, СПО 2007г., Барнаульский государственный педагогический колледж Квалификация «Учитель начальных классов» по специальности «Преподавание в начальных классах». ПП: Справка об обучении в ООО «Институт РОПКИП» с 05.09. по 25.10.2024, 300 час., по теме «Теория и методика преподавания дисциплины «География», квалификация «учитель географии» ПК: ООО «ИНФОУРОК», 06.03.2024г., 180 ч., «Организация проектно-исследовательской деятельности в ходе изучения географии в условиях реализации ФГОС»; Сертификат о развитии проф/компетенций «Методика преподавания географии и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС»; Обучение вЧОУДПО центр «ПСГ», 26.06.2024г., 16 час. «Оказание первой помощи пострадавшим в образовательном учреждении», ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», сентябрь 2021, 256 ч., «Педагогика и психология профессионального образования (по направлению биология)», Преподаватель биологии ПК: ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования» «Мин просвещения РФ», май 2023, 40 ч., «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Биология» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО» ПК: ООО «Инфоурок», октябрь 2022г., 72 ч., «Информаци оннокоммуникационные технологии в деятельности образовательного учреждения» ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»
Информатика	**Поседкина Юлия Витальевна**, ВПО, 2017г., Алтайский государственный педагогический университет, квалификация бакалавр по специальности 44.03.01 Педагогическое образование Физическая культура ПП: ООО «ИНФОУРОК», февраль 2024г., 540ч., «Информатика: теория и методика преподавания в образовательной организации», «Учитель информатики»; ПК: ООО «Инфоурок», апрель 2024г., 108 ч., «Microsoft Word: основы работы» в текстовом редакторе ПК: ООО «Инфоурок», май 2024, 72 ч., «Цифровая грамотность: основы информационных технологий и их применения»
Физика	**Филипова Марина Викторовна,** «инженер», высшее, Восточно-Казахстанский государственный

	технический университет. ПП: ООО «Инфоурок», октябрь 2022г., 540 час., «Физика: теория и методика преподавания в образовательной организации, разработанной в соответствии с ФГОС и ФЗ №273- ФЗ» ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», июнь 2021г., 256 ч., «Педагогика и психология профессионального образования (по направлению «физика»)», квалификация преподаватель ПП: ООО «Инфоурок», 28.08.2024г., 270 ч., «Материаловедение: теория и методика преподавания в образовательной организации», квалификация «Преподаватель материаловедения» ПК: ООО «Инфоурок», ноябрь 2023г., 36ч., «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с ФГОС» ПК: ООО «Инфоурок», 05.06.2024г., 36 час., «Оказание первой медицинской помощи» ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»; ПК: ООО «Инфоурок», март 2024г., 72 часа, «Основы системы профилактики в соответствии с федеральным законодательством»
Химия	**Хвостов Алексей Викторович,** химик, высшее, Московский госуниверситет им. М.В Ломоносова по специальности «Химия». Кандидат химических наук. ПК: ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования» «Мин просвещения РФ», май 2023, 40 ч., «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Химия» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО» ПК: АНПОО «КОЦ «Сириус», апрель 2021г., 32ч., «Оказание первой медицинской помощи» Стажерская практика КГБПОУ «Бийский государственный колледж», май 2022г., 8 ч., «Организация и проведение мероприятий для подростков: как пробудить в них инициативу» ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», октябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»
Обществознание Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	**Гамаюнова Наталья Игоревна,** СПО, 2009г., Негосударственное ОУ СПО, г. Барнаул, кооперативный техникум Алтайского край потребсоюза Квалификация «Менеджер» по специальности «Менеджмент» Проходит обучение в ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет» по образовательной программе 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) История и Право, (заочная форма обучения) от 28.08.2023г. ПП: Справка выдана от 28.08.2024г. о прохождении обучения в ООО «Инфоурок», 270 час., «Педагог

	среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», квалификация «преподаватель»; Обучение по программе в ЧОУДПО центр «ПСГ», 26.06.2024г., 16 час. «Оказание первой помощи пострадавшим в образовательном учреждении», ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», ноябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений» ПК: КАУ ДПО «Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова», октябрь 2022г., 16 час., «Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».
Индивидуальный проект	**Сарсекеева Марина Владимировна,** ФГБОУ ВО «Алтайский государственный гуманитарно-педагогический университет им.В.М.Шукшина» г.Бийск ПП: ООО «Инфоурок», 29.05.2024г., 600 час., «Английский язык: теория и методика преподавания в профессиональной деятельности»
Основы микробиологи, физиологи питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Основы калькуляции и учета Организация приготовления теста различными способами и разделывание его, в том числе с применением тестоприготовительного	**Сухова Наталья Владимировна** СПО, ПТУ 1, 1989г., квалификация «Портной верхней женской и детской одежды с умением производить раскрой». Проходит обучение в ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет» по образовательной программе 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки): История и Право, (заочная форма обучения), август 2023г. ПП: ООО «ИНФОУЦРОК», май 2024, 600ч., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», квалификация «преподаватель», ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», июнь 2021г., 256 ч., «Ведение профессиональной деятельности в сфере производственного обучения по направлению повар-кондитер», квалификация мастер производственного обучения ПК: КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», апрель 2022г., 96ч., «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» Удостоверение ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки

оборудования, деления теста вручную Процессы термической обработки изделий из теста и отделки поверхностей готовых изделий	профессиональных рисков»; Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», июль 2021г.,16ч., «Оказание первой медицинской помощи» ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», ноябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	**Решотко Наталья Валерьевна,** СПО, 2022г., КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», г. Барнаул, Квалификация «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПК: ООО «Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки», Республика Хакасия, г. Абакан, апрель 2024, 36 ч., «Кондитерское дело в профессиональном образовании»; ПП: КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж май 2020г., 288 ч., «Педагогика профессионального образования с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования» Удостоверение ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»; Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», июль 2021г.,16ч., «Оказание первой медицинской помощи» Стажерская практика: КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж», апрель 2022г. 8 час., «Наставничество как инструмент развития качества образования»

блюд, кулинарных изделий, закусок Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Процессы приготовления и подготовки к реализации	

и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Учебная практика	**Сухова Наталья Владимировна** СПО, ПТУ 1, 1989г., квалификация «Портной верхней женской и детской одежды с умением производить раскрой». Проходит обучение в ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет» по образовательной программе 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки): История и Право, (заочная форма обучения), август 2023г. ПП: ООО «ИНФОУЦРОК», май 2024, 600ч., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», квалификация «преподаватель», ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», июнь 2021г., 256 ч., «Ведение профессиональной деятельности в сфере производственного обучения по направлению повар-кондитер», квалификация мастер производственного обучения ПК: КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», апрель 2022г., 96ч., «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»

	Удостоверение ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»; Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», июль 2021г.,16ч., «Оказание первой медицинской помощи» ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», ноябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»
Производственная практика	**Сухова Наталья Владимировна** СПО, ПТУ 1, 1989г., квалификация «Портной верхней женской и детской одежды с умением производить раскрой». Проходит обучение в ФГБОУ ВО «Алтайский государственный педагогический университет» по образовательной программе 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки): История и Право, (заочная форма обучения), август 2023г. ПП: ООО «ИНФОУЦРОК», май 2024, 600ч., «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», квалификация «преподаватель», ПП: АНПОО «КОЦ «Сириус», июнь 2021г., 256 ч., «Ведение профессиональной деятельности в сфере производственного обучения по направлению повар-кондитер», квалификация мастер производственного обучения ПК: КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж», апрель 2022г., 96ч., «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» Удостоверение ЧОУ ДПО «Центр «ПСГ», 11.06.2024, протокол № ОТ 24-06-11-00035 «Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков»;

	Удостоверение АНПОО «КОЦ «Сириус», июль 2021г.,16ч., «Оказание первой медицинской помощи» ПК: АНО «Агентство поддержки государственных инициатив» и сетевое издание «Единыйурок.рф», ноябрь 2023г., Второй интерактивный семинар «Актуальные изменения в образовательном законодательстве России: обзор и предотвращение нарушений»

6.4. **Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.