Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение «Яровской политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании Педагогического совета  «\_10\_» июня 2024 г.  протокол № 10 | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора № 177  от «11» июня 2024г. |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев (2024-2028)

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –

естественно - научный

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании методической комиссии профессии и специальностей сферы услуг  «04» июня 2024 г.  протокол № 10 | СОГЛАСОВАНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (*организация* – *представитель работодателя*)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  МП |
| РАССМОТРЕНО  на заседании методической комиссии общеобразовательных дисциплин  «04» июня 2024 г.  протокол № 10 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (*организация* – *представитель работодателя*)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  МП |
| РАССМОТРЕНО  на заседании методической комиссии по учебно-воспитательной работе  «04» июня 2024 г.  протокол № 10 |  |

Яровое 2024

Аннотация

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвер­жденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 де­кабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федера­ции дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее - ФГОС СПО).

**Организация - разработчик:** КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»

**Разработчики:**

Якунина Е.Н.. – зам. директора по УМР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Михель И.А. **-** зам. директора по УПР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Соломенникова Л.Е.**-** зам. директора по УР КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

и. о. руководителя структурного подразделения по воспитательной работе КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Чепрасова О.А. – старший мастер КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Сытник А.В. – преподаватель, руководитель методической комиссии профессий и специальностей сферы услуг КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

Рычкова О.С. – преподаватель КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

**Пр**а**вообладатель программы:** краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Яровской политехнический техникум»

658849, Алтайский край, г. Яровое, ул. Гагарина, 10

Тел./ф. (8-385-68) 2-19-70

e-mail [lizei\_39@mail.ru](mailto:lizei_39@mail.ru)

**СОДЕРЖАНИЕ**

[РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4](#_Toc169614614)

[РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 5](#_Toc169614615)

[РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 6](#_Toc169614616)

[РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 7](#_Toc169614617)

[4.1 Общие компетенции 7](#_Toc169614618)

[4.2. Профессиональные компетенции 10](#_Toc169614619)

[4.3 Результаты освоения ФГОС СОО 86](#_Toc169614620)

[4.4 Результаты освоения ФГОС СПО 177](#_Toc169614621)

[РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 195](#_Toc169614622)

[5.1. Учебный план 196](#_Toc169614623)

[5.2. Календарный учебный график 206](#_Toc169614624)

[5.3. Содержание, тематическое планирование рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей 210](#_Toc169614625)

[5.4 Рабочая программа воспитания. 527](#_Toc169614626)

[5.4 Программа формирования универсальных учебных действий 550](#_Toc169614627)

[5.5. План внеурочной деятельности. 564](#_Toc169614628)

[РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 568](#_Toc169614629)

[6.1 Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы 568](#_Toc169614630)

[6.2 Кадровое обеспечение программы 576](#_Toc169614631)

[6.3 Учебно-методическое обеспечение программ 581](#_Toc169614632)

[6.4. Финансовые условия реализации образовательной программы. 591](#_Toc169614633)

[6.5. Психолого-педагогические условия 592](#_Toc169614634)

[6.6. Организация практической подготовки при проведении практик 594](#_Toc169614635)

[РАЗДЕЛ 7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ 595](#_Toc169614636)

[7.1 Оценка результатов текущего контроля 595](#_Toc169614637)

[7.2. Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы среднего общего образования 596](#_Toc169614638)

[7.3 Оценка результатов промежуточной аттестации 601](#_Toc169614639)

[7.4 Критерии оценки индивидуального проекта 603](#_Toc169614640)

[7.3 Государственная итоговая аттестация 605](#_Toc169614641)

Приложения:

|  |
| --- |
| Учебный план |
| Календарный график |
| Рабочие учебные программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик. |
| Фонд оценочных средств промежуточной аттестации  Программа Государственной итоговой аттестации |

# **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 По­вар, кондитер (далее - ООП СПО, образовательная программа) разработана в соответ­ствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профес­сионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвер­жденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 де­кабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федера­ции дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее - ФГОС СПО).

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образова­тельной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе ос­новного общего образования с получением среднего общего образования.

Нормативные основания для разработки ООП:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утвер­ждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профес­сионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образователь­ным программам среднего профессионального образования» (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минпросвещения России (Министерства просвещения РФ) от 08 ноября 2021 г. №800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08. 2020 № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 года № 59778) «О практической подготовке обучающихся»;Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

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

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

Приказ министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022г №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Примерные программы общеобразовательных дисциплин, рассмотренных на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 13 от 29 сентября 2022 г., утвержденные на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» ноября 2022;

Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Министерства просвещения РФ от 01.02.2023г №05-592 «О направлении рекомендаций»)

Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ООП -основная образовательная программа;

МДК - междисциплинарный курс ПМ - профессиональный модуль ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМ­МЫ СРЕД**Н**ЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар -- кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образо­вательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего

обра­зования: 5904 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 3 год 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНО­СТИ ВЫПУСКНИКА

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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций |
| Повар – кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | осваивается |

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВА­ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **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:** 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 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | 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 объяснить 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 |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места, подготовке 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, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке 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 экспресс- оценки 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 | **Практический опыт в:**  обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  хранении 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведении расчетов, взаимодействии 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, филитировании 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 (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 |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**  приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  ведении расчетов, взаимодействии 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, инструментов, 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 приготовлении 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 | **Практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  подготовка 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 приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке 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 дляпорционирования (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 | **Практический опыт в:**  подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении 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 приготовлении 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  ведении 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 приготовлении 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке 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 временной 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  ведении 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 основного 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 подачи 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **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 изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)  определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;  выбирать, применять комбинировать 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  ведении 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, закусок 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 приготовлении 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;  ведении 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, закусок 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 огнем, 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 приготовлении 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 | **Практический опыт:**  подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  подготовка 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 приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке 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 дляпорционирования (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 приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;  правила оформления заявок на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  приготовлении, хранении 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, применять, 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;  - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  - готовить производные соуса майонез;  - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов;  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении 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 приготовлении 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 | **Практический опыт:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента  ведении 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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении 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 приготовлении 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  ведении 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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении 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 приготовлении 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  ведении 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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении 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 приготовлении 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  ведении 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 продуктов, 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 санитарно-гигиенические требования при приготовлении 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 приготовлении 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 | **Практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  подготовке 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 приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке 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 приготовлении 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, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов  ведении 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 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;  - 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов  ведении 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 горячих 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 горячих 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков  ведении 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, холодные 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;  ведении 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  техника 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 | **Практический опыт в:**  подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  подготовке 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 подготовке 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 дляпорционирования (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 приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**  приготовлении и подготовке 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 отделочных 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  ведении 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 требований 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 безопасным 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 | **Практический опыт в:**  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  ведении 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 | **Практический опыт:** 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 |

4.3 Результаты освоения ФГОС СОО

Планируемые результаты освоения ФОП СОО соответствуют современным целям среднего общего образования, представленным во ФГОС СОО как система личностных, метапредметных и предметных достижений обучающегося.

4*.3.1. Требования к личностным результатам* освоения обучающимися ФОП СОО включают осознание российской гражданской идентичности; готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению; ценность самостоятельности и инициативы; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Личностные результаты освоения ФОП СОО достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности образовательной организации в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности.

Личностные результаты освоения ФОП СОО отражают готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентации и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания, эстетического воспитания, физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия, трудового воспитания, экологического воспитания, осознание ценности научного познания, а также результаты, обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды.

*4.3.2. Метапредметные результаты включают:*

освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);

способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;

готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике универсальные учебные действия, составляющие умение овладевать:

познавательными универсальными учебными действиями;

коммуникативными универсальными учебными действиями;

регулятивными универсальными учебными действиями.

Овладение познавательными универсальными учебными действиями предполагает умение использовать базовые логические действия, базовые исследовательские действия, работать с информацией.

Овладение системой коммуникативных универсальных учебных действий обеспечивает сформированность социальных навыков общения, совместной деятельности.

Овладение регулятивными универсальными учебными действиями включает умения самоорганизации, самоконтроля, развитие эмоционального интеллекта.

*4.3.3. Предметные результаты включают:*

освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области; предпосылки научного типа мышления;

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

Требования к предметным результатам:

сформулированы в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретные умения;

определяют минимум содержания гарантированного государством основного общего образования, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;

определяют требования к результатам освоения программ основного общего образования по учебным предметам "Русский язык", "Литература", "История", "Обществознание", "География", "Основы безопасности жизнедеятельности" на базовом уровне;

усиливают акценты на изучение явлений и процессов современной России и мира в целом, современного состояния науки.

Предметные результаты освоения ФОП СОО устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения ФОП СОО для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения ФОП СОО для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым уровнем, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих учебному предмету.

Предметные результаты освоения ФОП СОО обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

**ОУП.01 Русский язык**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие** | **Дисциплинарные (предметные)[[1]](#footnote-1)** |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  **Овладение универсальными коммуникативными действиями:**  б) **совместная деятельность**:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:**  г**) принятие себя и других людей:**  - 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; | - уметь 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); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;  - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;  - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **В области** **эстетического воспитания:**  - 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;  **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;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; | - сформировать представления 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; сформировать ценностное отношение к русскому языку;  - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь 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); |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  **В области 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;  **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  **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;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - уметь 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); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);  - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать 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;  - обобщить знания 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);  - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общие компетенции | Планируемые результаты | |
| Общие | Дисциплинарные[[2]](#footnote-2) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - осознавать причастность 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;  - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;  - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;  - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;  - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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; | - владеть 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);  - владеть 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); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;  - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  -- 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;  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;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  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; | - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;  - 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;  - осознавать художественную картины жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;  - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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; | - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;  - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - 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;  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;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; | - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;  - владеть 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);  - сформировать представления 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 уметь применять их в речевой практике; |
| ОК 06. 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 | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - 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;  патриотического воспитания:  - 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;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;  - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - владеть 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); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |  |  |

**ОУП.03 ИСТОРИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие | Дисциплинарные[[3]](#footnote-3) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | -уметь критически анализировать для решения познавательной задачи ‎аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, ‎аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран ХХ – начала XXI в., ‎оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; ‎выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе ‎с историческими источниками;  -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;  -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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 | - уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран ХХ – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту ‎и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;  - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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 | - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия ‎в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – ‎на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);  - приобретать опыт 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; уважения к историческому наследию народов России |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - 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;  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;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств | - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории ХХ – начала XXI в. 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;  - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармо-низации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - 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;  патриотического воспитания:  - 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;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - понимать значимость России в мировых политических и социально-‎экономических процессах ХХ – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза 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 ХХ – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);  - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в ХХ – начале XXI в.;  -уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории ХХ – начала XXI в. 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;  - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, ‎процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии ‎с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления,‎ процессы;  - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать ‎их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в ХХ – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России ‎и человечества в целом в ХХ – начале XXI в.;  - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России‎ и зарубежных стран ХХ – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;  - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига ‎народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской ‎истории;  - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России ‎и мира в ХХ – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;  - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;  -уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;  - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие | Дисциплинарные[[4]](#footnote-4) |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | В части трудового воспитания:  - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У  - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  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;  - 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;  -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  и способность их использования в познавательной и социальной практике | сформировать знания об (о):  - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; 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;  - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;  - системе права и законодательства Российской Федерации;  - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь 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;  - владеть 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; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |  | сформировать знания об (о):  - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;  - владеть 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;  - 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;  - уметь определять 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 |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  -- 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;  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;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  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 | сформировать знания об (о):  - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;  - 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;  - владеть 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;  - 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 |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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 | - использовать обществоведческие знания 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 |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - 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;  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;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств | - владеть 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;  - владеть 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 |
| ОК 06. 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 | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - 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;  патриотического воспитания:  - 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;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | 1) сформировать знания 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) уметь 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) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь 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) владеть 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) владеть 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) владеть 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) использовать обществоведческие знания 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) владеть 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) сформировать навыки 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) владеть 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 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - 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;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - 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;  - владеть 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 обществ |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - владеть 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; |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.05 ГЕОГРАФИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование и код компетенции | Планируемые результаты | |
| Общие[[5]](#footnote-5) | Дисциплинарные[[6]](#footnote-6) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - понимать роль и место 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;  - освоить и применить знания 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;  - сформировать 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;  - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - сформировать знания 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; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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; | - освоить и применить знания 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;  - сформировать умения 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;  - сформировать умения 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; |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  - 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;  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;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  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; | - владеть 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; |
| ОК 04.  Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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; | - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; |
| ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - 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;  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;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; | - освоить и применить знания 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;  - сформировать систему 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; |
| ОК 06.  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 | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - 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;  патриотического воспитания:  - 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;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - понимать роль и место 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;  - владеть 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;  - сформировать умения 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; |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - 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;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; | - сформировать систему 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;  - владеть 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;  - сформировать умения 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;  - сформировать умения 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; |
| ОК 09.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - освоить и применить знания 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;  - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - владеть 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;  - сформировать умения 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; |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие | Дисциплинарные[[7]](#footnote-7) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  и способность их использования в познавательной и социальной практике | - владеть 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;  - владеть 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;  - знать 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;  - владеть 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;  - владеть 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;  - владеть 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;  - владеть 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;  - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);  - иметь опыт 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 |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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 | - владеть 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;  - владеть 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;  - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);  -иметь опыт 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. |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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. | -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;  -иметь опыт 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 |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В области 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  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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;  -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | - 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;  - владеть 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;  - иметь опыт 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 |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.07 МАТЕМАТИКА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Планируемые результаты обучения** | |
| **Общие[[8]](#footnote-8)** | **Дисциплинарные[[9]](#footnote-9)** |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно   к различным контекстам | - 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,  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;  - 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;  -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  и способность их использования в познавательной и социальной практике | -владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;  - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;  - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;  - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;  - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;  - уметь 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;  - уметь 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.  - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;  - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов;  - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;  - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;  -уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;  - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;  - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;  -уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;  умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;  умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;  умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;  - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;  - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции;  умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;  - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;  - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;  - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;  - уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;  - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;  - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;  - уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2x2 и 3x3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;  - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;  - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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 | - уметь 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;  - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;  - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  -- 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;  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;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  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 | - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;  - уметь 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; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;  - уметь 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 |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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 | - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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;  - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;  - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;  - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;  - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;  - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - 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;  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;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств | - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира |
| ОК 06 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 | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - 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;  патриотического воспитания:  - 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;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - уметь 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;  -уметь 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.  - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;  - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширить опыт деятельности экологической направленности;  - 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;  - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;  - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям | - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь 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;  - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;  - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.08 ИНФОРМАТИКА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие [[10]](#footnote-10)** | **Дисциплинарные[[11]](#footnote-11)** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства 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;  - уметь 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  - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, С++, С#) 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; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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 | - владеть 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»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;  - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;  - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;  - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;  - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;  - владеть 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;  - уметь 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, С++, С#); 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);  - уметь 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);  - уметь 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;  - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;  - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;  - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;  - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;  - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;  - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;  - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, С++, С#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;  - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;  - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие[[12]](#footnote-12)** | **Дисциплинарные[[13]](#footnote-13)** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - уметь 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);  - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;  - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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 | - уметь 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);  - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;  - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В части физического воспитания:  - 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;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  -- 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 | - уметь 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);  - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;  - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;  - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;  - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые образовательные результаты обучения | |
| Общие[[14]](#footnote-14) | Дисциплинарные[[15]](#footnote-15) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно  к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - сформировать представления 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 и экстремальных ситуаций;  - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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; | - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном  взаимодействии;  - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;  - уметь применять их на практике;  - уметь распознавать опасности в цифровой  среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в  деструктивную деятельность) и противодействовать им |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  - 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;  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;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  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 | - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;  - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;  - сформировать представления о роли России в современном мире;  угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в  обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы;  прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать  действия при сигналах гражданской обороны |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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 | - знать основы безопасного, конструктивного общения,  - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе  криминального характера;  - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им |
| ОК 06. 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 | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - 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;  патриотического воспитания:  - 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;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;  - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь  различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе  криминального характера; умение предупреждать опасные явления и  противодействовать им;  - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;  - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;  - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;  - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - 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;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; | - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;  - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;  - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;  - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;  В части физического воспитания:  - 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;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - 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 | - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.11 ФИЗИКА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие[[16]](#footnote-16) | Дисциплинарные[[17]](#footnote-17) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - сформировать представления 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;  - сформировать 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;  - владеть 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;  - сформировать умения применять основополагающие астрономические понятия, теории и законы для анализа и объяснения физических процессов, происходящих на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде, движения небесных тел, эволюции звезд и Вселенной;  - владеть 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 |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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 | - уметь 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 |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:  -- 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;  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;  способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;  б) самоконтроль:  использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;  - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;  в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:  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 | - владеть 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 |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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 | - овладеть 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 |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | В области эстетического воспитания:  - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;  - 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;  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;  - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств | - уметь 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 |
| ОК 06. 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 | - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - 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;  патриотического воспитания:  - 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;  освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | - сформировать 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 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - 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 на основе знаний по физике | - сформировать 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; |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.12 ХИМИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины | |
| Общие[[18]](#footnote-18) | Дисциплинарные[[19]](#footnote-19) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, р-, 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 A.M. 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - уметь 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;  - сформировать представления: 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;  - уметь 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 |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  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; | - уметь 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;  - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);  - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);  - уметь 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 |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:  г) принятие себя и других людей:  - 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; | - уметь 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 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | В области экологического воспитания:  - 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;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; | - сформировать представления: 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;  - уметь 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 |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.13 БИОЛОГИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие[[20]](#footnote-20)** | **Дисциплинарные[[21]](#footnote-21)** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **В части 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,  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;  - 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;  - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  - способность их использования в познавательной и социальной практике | сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;  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;  сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;  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;  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;  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;  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) |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **В области 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;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  **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 | 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;  сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  **Овладение универсальными коммуникативными действиями:**  б) **совместная деятельность**:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - 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:**  г**) принятие себя и других людей:**  - 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 | 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 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **В области** **экологического воспитания:**  - 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;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности | 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 |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**  −− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | −− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;  −− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; |

**ОУП.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Личностные результаты | Метапредметные результаты | Предметные результаты |
| - сформированность навыков самостоятельной работы при выполнении практических исследовательских работ;  - сформированность внутренней позиции обучающегося, адекватной мотивации к исследовательской деятельности;  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;  - сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности. | - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;  - самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;  - использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;  - выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;  - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;  - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;  - целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений | - самостоятельно писать рефераты, доклады;  - делать выписки, составлять тезисы, конспекты статей;  - работать со справочной литературой, пользоваться каталогами, составлять библиографию;  - формулировать тему работы, её цели, ставить задачи исследования;  - оформлять исследовательскую работу;  - выступать с докладами, презентациями, принимать участие в дискуссии;  - уметь работать с научной литературой, осуществлять поиск необходимой информации;  - выработать умение работы над рефератами, докладами, прививать навыки публичного выступления;  - создать условия для саморазвития, самореализации, самовыражения. |

**ОДП.01 ПРАВО**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций** [**1**](#_bookmark1) | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие**[**2**](#_bookmark2) | **Дисциплинарные**[**3**](#_bookmark3) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач  профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | - владение навыками познавательной, учебно- исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания | * сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения. * применять правовые знания для оценивания поведения людей и собственного поведения в типичных (модельных) ситуациях, связанных с правоприменением с позиции соответствия законодательству Российской Федерации |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **-** готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников | - самостоятельного осуществлять поиск правовой информации, использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в  профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | * готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности * умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях | **-** 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; * презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; * рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; * определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; * презентовать бизнес-идею; * определять источники финансирования; * понимать юридическую деятельность; знакомиться со спецификой основ юридических профессий |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | * навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты | Сформированность знаний об основах гражданского, семейного, трудового, налогового, административного, уголовного права |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | * толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям * владение языковыми средствами - умение ясно,   логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства | - применять правовые знания для оценивания поведения людей и собственного поведения в типичных (модельных) ситуациях, связанных с правоприменением с позиции соответствия законодательству Российской Федерации |
| ОК 06. 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 | - проявлять гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности | - характеризовать российские традиционные ценности, закреплённые в системе законодательства; определяющие мировоззренческие и поведенческие установки личности, в том числе ценности человеческой жизни, прав и свобод человека, семьи, созидательного труда, патриотизма и служения Отечеству, гуманизма, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины; общественной стабильности и целостности государства; национальную систему права в Российской Федерации  **-** сформировать представление о Конституции  Российской Федерации как основном законе государства, функциях органов публичной власти, |
|  |  | владеть знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого  производства, эффективно действовать в чрезвычайных  ситуациях | - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности | - применять правовые знания для оценивания поведения людей и собственного поведения в типичных (модельных) ситуациях, связанных с правоприменением с позиции соответствия законодательству Российской Федерации |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из  различных источников | - самостоятельно осуществлять поиск правовой информации, использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях |

**ОДП.02ЭКОНОМИКА**

**Результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соотве****тс****тв****ии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование формируемых компетенций**[**1**](#_bookmark1) | **Планируемые результаты освоения дисциплины** | |
| **Общие**[**2**](#_bookmark2) | **Дисциплинарные**[**3**](#_bookmark3) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | * характеризовать место экономической сферы жизни общества и отрасли своей специализации в общественном развитии * понимать и адекватно использовать современную экономическую терминологию; * применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей; * принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, * прогнозировать, оценивать и принимать ответственность за возможные последствия принимаемых экономических решений для себя, своего окружения и общества в целом; * выявлять причинно-следственные связи, осуществлять самостоятельный поиск методов решения практических   задач | * сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; * понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; * понимание места и роли России в современной мировой экономике; * умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире; * сформированность представлений об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук; особенностях ее методологии и применимости экономического анализа в других социальных науках; понимание эволюции и сущности основных направлений современной экономической науки; * владение системными экономическими знаниями, включая современные научные методы познания и опыт самостоятельной исследовательской деятельности в области экономики |

1 ОК указываются в соответствии с макетом ФГОС СПО по профессии/специальности 2022 г

2 Указываются формируемые личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО в отглагольной форме

3 Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | * выявлять, эффективно искать и обрабатывать актуальную экономическую информацию в различных источниках для решения практических задач в реальной жизни, учебной и профессиональной деятельности; * владеть приемами работы со статистической, фактической и аналитической экономической информацией; самостоятельно находить, анализировать и интерпретировать полученные данные для решения теоретических и прикладных задач: анализировать социально значимые проблемы и процессы с экономической точки зрения; критически осмысливать экономическую информацию и формулировать собственные заключения и оценочные суждения | * владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни; * владение приемами работы со статистической, фактической и аналитической экономической информацией; * умение самостоятельно анализировать и интерпретировать данные для решения теоретических и прикладных задач |
| ОК 03.планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | * определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования на основе принципов рационального экономического поведения * ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире; * устанавливать взаимосвязи полученных экономических знаний с особенностями профессий и | * умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика); * способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений |
|  | профессиональной деятельности; использовать полученные экономические знания для самостоятельного планирования и реализации своего образовательно- профессионального маршрута;   * осуществлять аналитическую, творческую, проектную деятельность для решения задач профессионального самоопределения; * ориентироваться в потребностях современного рынка труда и требованиях к работнику в планируемой профессиональной сфере; оценивать свой потенциал самореализации и возможности дальнейшего профессионального обучения и профессиональной   деятельности |  |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - совместно разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров | - сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и  культурного контекста | * реализовывать требования профессиональной этики и этики трудовых отношений; * соотносить различные теоретические подходы в экономике, обосновывать их | - умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально- экономической политики государства |
|  | на теоретическом и фактически- эмпирическом уровне |  |
| ОК 06 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 | * применять способы познавательной, практической деятельности к различным социально-экономическим практикам; * выявлять причинно-следственные связи, осуществлять самостоятельный поиск методов решения практических задач, применять различные научные методы познания | - понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;  -сформированность уважительного отношения к чужой собственности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * прогнозировать, оценивать и принимать ответственность за возможные последствия принимаемых экономических решений для себя, своего окружения и общества в целом; * иллюстрировать примерами современные программы социально- экономического развития страны; * анализировать особенности современной экономической ситуации в России на основе динамики основных макроэкономических показателей | * сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; * сформированность системы знаний об институциональных преобразованиях российской экономики при переходе к рыночной системе, динамике основных макроэкономических показателей и современной ситуации в экономике России |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных  источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников | - уметь ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире |

**ОДП.03 РОССИЯ – МОЯ ИСТОРИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **общие компетенции** | **знать** | **уметь** |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей 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 | основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; − имена 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; − ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; − основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; − основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; − 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 19922022 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. | Должен уметь: − отражать понимание 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, индустриализации и коллективизации в 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); − 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; − выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; − осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; − 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; − защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; – демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества |

4.4 Результаты освоения ФГОС СПО

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

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  определять источники микробиологического загрязнения;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов,  микробиология основных пищевых продуктов;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  загрязнения |
| проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | рассчитывать энергетическую ценность блюд; | пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания |
| рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |
| составлять рационы питания для различных категорий потребителей |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (профессии) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (профессии) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | 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 |

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 1-7,9,10 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 1-7,9,10 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-7, 9,10 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;  организационно-правовые формы организаций;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  способы ресурсосбережения в организации;  понятие, виды предпринимательства;  виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  формы и системы оплаты труда;  механизм формирования заработной платы;  виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов |

**ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5  ОК 1-7, 9,10,11 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам. | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных това­ров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |

**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 1-7, 9,10 | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |

**ОП. 07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5  ОК 1-5, 9,10 | **Общие умения использовать** языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  **Диалогическая речь** участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение;  **Монологическая речь** делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  **Письменная речь** небольшой рассказ (эссе);заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  **Аудирование** понимать:основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  **Чтение** извлекать необходимую, интересующую информацию;отделять главную информацию от второстепенной;использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  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; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;  артикль: определенный, неопределенный, нулевой;  основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;  употребление существительных без артикля;  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;  наречия в сравнительной и превосходной степенях;  неопределенные наречия;  количественные местоимения;  глагол, понятие глагола-связки;  образование и употребление глаголов во всех временных формах. |

**ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1 | -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  -применять первичные средства пожаротушения;  -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;  -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. | -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  - основы военной службы и обороны государства;  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  - способы защиты населения от оружия массового поражения;  - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;  - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные профессии, родственные специальностям СПО;  - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |

**ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК** | **Умения** | **Знания** |
| *ОК 08.* | 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 | 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 |

**ОП. 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  подачи блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями;  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  складывать салфетки разными способами;  соблюдать личную гигиену  подготавливать посуду, приборы, стекло  осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;  соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;  заменять использованную посуду и приборы;  составлять и оформлять меню,  обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы  обслуживать иностранных туристов  эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  предоставлять счет и производить расчет с потребителями;  соблюдать правила ресторанного этикета;  производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;  изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | виды, типы и классы организаций общественного питания;  рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;  подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;  правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;  приемы складывания салфеток  правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию  ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла  сервировку столов, современные направления сервировки  обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;  использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;  приветствие и размещение гостей за столом;  правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  способы подачи блюд;  очередность и технику подачи блюд и напитков;  кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли  правила сочетаемости напитков и блюд;  требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  способы замены использованной посуды и приборов;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  информационное обеспечение услуг общественного питания;  правила составления и оформления меню,  обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов |

**оп.11 оСНОВЫ БИЗНЕСА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | - составлять необходимую документацию для регистрации и ликвидации предприятия любой организационно-правовой формы;  -составлять и оформлять различного рода документы, регулирующие трудовые отношения;  -анализировать выбор источников финансирования;  - анализировать условия и факторы успешного ведения бизнеса;  -планировать, организовывать и реализовывать предпринимательскую деятельность;  - владеть техникой коммуникативных отношений при организации собственной предпринимательской деятельности;  - уметь составлять алгоритм маркетинговых исследований;  - составлять бизнес план для открытия собственного дела  - рассчитывать необходимые налоги предпринимателя; | основные понятия и признаки предпринимательства;  - организацию предпринимательской деятельности и производственного процесса;  - нормативно-правовые акты, необходимые для занятия предпринимательской деятельностью;  - закон о защите прав потребителей, виды ответственности  - основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности;  - нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения;  - способы управления эффективной реализации предпринимательской деятельностью;  - порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий любой организационно-правовой формы и частного предпринимателя;  - структуру и содержание бизнес-плана;  - значение предпринимательства для экономики страны и Алтайского края,  - виды и порядок наложения административных взысканий;  - виды налогов, классификацию и порядок взимания налогов; |

**ОП.12** **Психология общения**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам  
освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | - давать психологическую оценку личности;  - применять приемы психологической саморегуляции.  - использовать вербальные и невербальные средства общения в профессиональной деятельности;  - владеть способами бесконфликтного общения;  - формировать психологический климат в коллективе; | структуру личности;  психические процессы и состояния;  основные задачи и методы психологии;  функции и средства общения;  принципы эффективного общения;  этапы профессиональной адаптации;  принципы профилактики эмоционального "выгорания" специалиста;  основы делового общения;  основы психосоматики;  определение понятий "психогигиена", "психопрофилактика";  методы саморегуляции |

**ОП. 13 ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ**

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 | **- оформлять блюда и кондитерские изделия** | - основы рисования и лепки |

**ОП.14 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке труда;  аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;  задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;  составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;  составлять резюме с учетом специфики работодателя;  применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;  корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;  оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;  объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;  анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;  давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации,пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. | источники информации и их особенности;  как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;  возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;  обобщенный алгоритм решения различных проблем;  как происходит процесс доказательства;  выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения;  способы представления практических результатов;  выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов |

**ОП.15 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эф-фективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния  оценивать необходимость осуществления операций с ценными бумагами в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране  рассчитывать величину налогов  различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;  рассчитывать основные экономические показатели фирмы  составлять бизнес-план по алгоритму; находить идеи для собственного дела; | стандартный набор услуг коммерческого банка  виды кредитов  риски связанные с использованием банковских услуг  виды ценных бумаг, работу фондовой биржи  виды налогов, систему налогообложения РФ  порядок регистрации фирмы, структуру бизнес-плана  виды финансового мошенничества, способы сокращения финансовых рисков |

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции и личностные результаты реализации программы воспитания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты реализации программы воспитания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты реализации программы воспитания:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| **Уметь** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие, профессиональные компетенций и личностные результаты реализации программы воспитания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями |
| **Уметь** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие, профессиональные компетенции и личностные результаты реализации программы воспитания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;  ведения расчетов с потребителями |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ППКРСпредусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общепрофессионального профессионального и разделов: физическая культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю профессии).

Общеобразовательный цикл состоит из общих учебных предметов, учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов.

Распределение общеобразовательных предметов по предметным областям:

|  |  |
| --- | --- |
| **Предметная область** | **Учебные дисциплины** |
| Русский язык и литература | Русский язык |
| Литература |
| Иностранные языки | Иностранный язык (английский) |
| Иностранный язык (немецкий) |
| Общественно-научные предметы | История |
| Обществознание |
| География |
| Математика и информатика | Математика |
| Информатика |
| Естественно-научные предметы | Физика |
| Химия |
| Биология |
| Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности | Физическая культура |
| Основы безопасности жизнедеятельности |

В соответствии с профилем профессионального образования (естественно - научный) на профильном уровне изучаются дисциплины: «Информатика», «Математика», «Химия». Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 71 час, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию ППКРС.

5.1. Учебный план

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО,Примернойобразовательной программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", Устава техникума, Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08. 2020 № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 года № 59778) «О практической подготовке обучающихся»;.

На основании письма Минобрнауки России от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» в учебный план введена обязательная учебная дисциплина ОУДБ.20 Астрономия в объеме 68 часов обязательной нагрузки.

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППКРС направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности.

В связи с реализацией государственной программы «Повышение уровня финансовой грамотности населения в Алтайском крае» и в целях формирования разумного финансового поведения в принятии обоснованных решений по отношению к личным финансам и повышение эффективности защиты их прав как потребителей финансовых услуг, в учебный план в общепрофессиональный цикл введена учебная дисциплина «Финансовая грамотность» - 36 часов.

В учебный план введены следующие вариативные дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
| ОП.10 | Организация обслуживания | 70 |
| ОП.11 | Основы бизнеса и предпринимательской деятельности | 41 |
| ОП.12 | Психология общения | 78 |
| ОП.13 | Искусство оформления блюд и изделий | 36 |
| ОП.14 | Эффективное поведение на рынке труда | 36 |
| ОП.15 | Финансовая грамотность | 36 |

Остальные часы вариативной части программы распределены следующим образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 14 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 59 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 28 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 29 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учёта | 4 |
| ОП.06 | Охрана труда | 24 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 75 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | 45 |
| ОП.09 | Физическая культура / Адаптационная физическая культура | 40 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 30 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 84 |
| ПП.01.01 | Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 72 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 16 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 69 |
| УП.02.01 | Учебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 36 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 20 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 68 |
| УП.03.01 | Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, изделий, закусок, разнообразного оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных ассортимента | 36 |
| ПП.03.01 | Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента | 36 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 19 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 62 |
| УП.04.01 | Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 36 |
| ПП.04.01 | Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 36 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 10 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 83 |
| УП.05.01 | Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 36 |
| ПП.05.01 | Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 36 |

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам «Иностранный язык» и дисциплинам, по которым проводятся лабораторные и практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость подгрупп составляет не менее 12 человек (письмо Минобразования России «О рекомендациях по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» от 05.04.99 № 16-52-58ин/16-13; Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464).

В учебном плане предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа студентов, осуществляемая на основе ФГОС СПО по каждой дисциплине, профессиональному модулю, МДК общий объём времени, отводимый на самостоятельную работу в целом по теоретическому обучению, как разница между максимальным объёмом времени, отведённым на теоретическое обучение в целом, и объёмами времени, отведёнными на обязательную учебную нагрузку.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование дисциплины | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 42 |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 12 |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 44 |  |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  | 54 |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  |  |  | 36 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  | 54 |
|  | Итого | 42 | 56 | 54 | 90 |

Объём планового времени на самостоятельную работу  
определяется на основе учёта общего лимита времени, не выходящего за рамки  
36-часовой учебной недели, включающей аудиторные и внеаудиторные виды  
учебной работы. Согласно ФГОС СПО планируемый объем самостоятельной работы составляет до 30% от объема аудиторной учебной нагрузки по рабочей программе учебной дисциплины, профессиональному модулю и МДК.

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в которых планируется проведение экзамена, а также подготовка индивидуального проекта в учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся. Время, отводимое на консультации предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Предмет | Количество часов |
| ОУП.01 | Русский язык | 6 |
| ОУП.02 | Литература | 3 |
| ОУП.06 | Иностранный язык | 6 |
| ОУП.03 | История | 3 |
| ОУП.10 | Основы безопасности жизнедеятельности | 3 |
| ОУП.05 | География | 3 |
| ОУП.07 | Математика | 6 |
| ОУП.08 | Информатика | 3 |
| ОУП.12 | Химия | 3 |
| **Итого** |  | **36** |

и времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Дисциплина | Количество часов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 6 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 12 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 12 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 12 |
| **Итого** |  | **48** |

В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Учебная и производственная практика в количестве 43 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

Государственнаяитоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов,  дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | |
|
| Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Максимальная | Самост.(с.р.+и.п.) | Консультации | Обязательная | | | | | Промежут. аттестация | Индивид. проект (входит в с.р.) |
| Всего | в том числе | | | |
| Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия |
|
| ОУП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ | 3 |  | 13 |  |  |  | 1 | 2124 |  | 54 | 2034 | 2034 |  |  |  | 36 |  |
| ОУП | Общеобразовательные учебные предметы | 3 |  | 10 |  |  |  | 1 | 1780 |  | 34 | 1710 | 1710 |  |  |  | 36 |  |
| ОУП.01 | Русский язык | 4 |  |  |  |  |  |  | 84 |  | 6 | 66 | 66 |  |  |  | 12 |  |
| ОУП.02 | Литература |  |  | 4 |  |  |  |  | 110 |  | 2 | 108 | 108 |  |  |  |  |  |
| ОУП.03 | История |  |  | 4 |  |  |  |  | 138 |  | 2 | 136 | 136 |  |  |  |  |  |
| ОУП.04 | Обществознание |  |  | 2 |  |  |  |  | 110 |  | 2 | 108 | 108 |  |  |  |  |  |
| ОУП.05 | География |  |  | 1 |  |  |  |  | 110 |  | 2 | 108 | 108 |  |  |  |  |  |
| ОУП.06 | Иностранный язык |  |  | 4 |  |  |  |  | 148 |  | 4 | 144 | 144 |  |  |  |  |  |
| ОУП.07 | Математика | 6 |  |  |  |  |  |  | 358 |  | 6 | 340 | 340 |  |  |  | 12 |  |
| ОУП.08 | Информатика |  |  | 4 |  |  |  |  | 146 |  | 2 | 144 | 144 |  |  |  |  |  |
| ОУП.09 | Физическая культура |  |  | 4 |  |  |  |  | 144 |  |  | 144 | 144 |  |  |  |  |  |
| ОУП.10 | Основы безопасности и защита Родины |  |  | 2 |  |  |  |  | 68 |  |  | 68 | 68 |  |  |  |  |  |
| ОУП.11 | Физика |  |  | 3 |  |  |  |  | 110 |  | 2 | 108 | 108 |  |  |  |  |  |
| ОУП.12 | Химия | 4 |  |  |  |  |  |  | 150 |  | 6 | 132 | 132 |  |  |  | 12 |  |
| ОУП.13 | Биология |  |  | 1 |  |  |  |  | 72 |  |  | 72 | 72 |  |  |  |  |  |
| ОУП.14 | Индивидуальный проект |  |  |  |  |  |  | 4 | 32 |  |  | 32 | 32 |  |  |  |  |  |
|  | по выбору ОО |  |  | 3 |  |  |  |  | 344 |  | 20 | 324 | 324 |  |  |  |  |  |
| ОДП.01 | Право |  |  | 6 |  |  |  |  | 154 |  | 10 | 144 | 144 |  |  |  |  |  |
| ОДП.02 | Экономика |  |  | 6 |  |  |  |  | 154 |  | 10 | 144 | 144 |  |  |  |  |  |
| ОДП.04 | Россия - моя история |  |  | 4 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 10 | 2 | 30 |  |  |  |  | 3708 | 396 | 48 | 2256 | 836 | 772 |  |  | 108 |  |
| ОП | Общепрофессиональный цикл |  | 2 | 15 |  |  |  |  | 943 | 167 |  | 776 | 338 | 438 |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  |  | 1 |  |  |  |  | 50 | 10 |  | 40 | 21 | 19 |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |  |  | 2 |  |  |  |  | 99 | 32 |  | 67 | 33 | 34 |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  |  | 2 |  |  |  |  | 64 | 16 |  | 48 | 28 | 20 |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |  |  | 7 |  |  |  |  | 65 | 15 |  | 50 | 40 | 10 |  |  |  |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учёта |  |  | 3 |  |  |  |  | 36 | 4 |  | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  |
| ОП.06 | Охрана труда |  |  | 2 |  |  |  |  | 60 | 15 |  | 45 | 30 | 15 |  |  |  |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  | 8 |  |  |  |  | 111 | 28 |  | 83 |  | 83 |  |  |  |  |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |  |  | 6 |  |  |  |  | 81 | 10 |  | 71 | 37 | 34 |  |  |  |  |
| ОП.09 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура |  | 67 | 8 |  |  |  |  | 80 |  |  | 80 | 2 | 78 |  |  |  |  |
| ОП.10 | Организация обслуживания |  |  | 5 |  |  |  |  | 70 | 12 |  | 58 | 32 | 26 |  |  |  |  |
| ОП.11 | Основы бизнеса и предпринимательской деятельности |  |  | 7 |  |  |  |  | 41 | 5 |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |
| ОП.12 | Психология общения |  |  | 8 |  |  |  |  | 78 | 20 |  | 58 | 29 | 29 |  |  |  |  |
| ОП.13 | Искусство оформления блюд и изделий |  |  | 3 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 16 | 20 |  |  |  |  |
| ОП.14 | Эффективное поведение на рынке труда |  |  | 7 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |
| ОП.15 | Финансовая грамотность |  |  | 7 |  |  |  |  | 36 |  |  | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |
| ПМ | Профессиональный цикл | 10 |  | 15 |  |  |  |  | 2765 | 229 | 48 | 1480 | 498 | 334 |  |  | 108 |  |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 458 | 49 | 6 | 235 | 89 | 74 |  |  | 24 |  |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  |  | 1 |  |  |  |  | 62 | 14 |  | 48 | 24 | 24 |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | 2 |  |  |  |  |  |  | 168 | 35 | 6 | 115 | 65 | 50 |  |  | 12 |  |
| УП.01.01 | Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  | 2 |  | РП | V | час | 72 |  |  | 72 | нед | 2 | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  |  | 3 |  | РП |  | час | 144 |  |  | 144 | нед | 4 | | | | |
| ПM.01.ЭК | Экзамен по модулю | 3 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 230 |  |  | 163 |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 695 | 43 | 6 | 376 | 118 | 78 |  |  | 18 |  |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  | 3 |  |  |  |  | 48 | 10 |  | 38 | 22 | 16 |  |  |  |  |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 4 |  |  |  |  |  |  | 209 | 33 | 6 | 158 | 96 | 62 |  |  | 12 |  |
| УП.02.01 | Учебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  | 4 |  | РП | V | час | 180 |  |  | 180 | нед | 5 | | | | |
| ПП.02.01 | Производственная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  | 5 |  | РП |  | час | 252 |  |  | 252 | нед | 7 | | | | |
| ПM.02.ЭК | Экзамен по модулю | 5 |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 257 |  |  | 196 |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 486 | 40 | 12 | 272 | 100 | 64 |  |  | 18 |  |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  | 5 |  |  |  |  | 52 | 14 |  | 38 | 28 | 10 |  |  |  |  |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 6 |  |  |  |  |  |  | 176 | 26 | 12 | 126 | 72 | 54 |  |  | 12 |  |
| УП.03.01 | Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента |  |  | 6 |  | РП | V | час | 108 |  |  | 108 | нед | 3 | | | | |
| ПП.03.01 | Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента |  |  | 6 |  | РП |  | час | 144 |  |  | 144 | нед | 4 | | | | |
| ПM.03.ЭК | Экзамен по модулю | 6 |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 228 |  |  | 164 |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 417 | 42 | 12 | 231 | 75 | 48 |  |  | 24 |  |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |  |  | 6 |  |  |  |  | 51 | 13 |  | 38 | 30 | 8 |  |  |  |  |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 7 |  |  |  |  |  |  | 138 | 29 | 12 | 85 | 45 | 40 |  |  | 12 |  |
| УП.04.01 | Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  | 7 |  | РП | V | час | 108 |  |  | 108 | нед | 3 | | | | |
| ПП.04.01 | Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  | 7 |  | РП |  | час | 108 |  |  | 108 | нед | 3 | | | | |
| ПM.04.ЭК | Экзамен по модулю | 7 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 189 |  |  | 123 |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 2 |  | 3 |  |  |  |  | 709 | 55 | 12 | 366 | 116 | 70 |  |  | 24 |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  | 8 |  |  |  |  | 42 | 10 |  | 32 | 22 | 10 |  |  |  |  |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 8 |  |  |  |  |  |  | 223 | 45 | 12 | 154 | 94 | 60 |  |  | 12 |  |
| УП.05.01 | Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |  | 8 |  | РП | V | час | 180 |  |  | 180 | нед | 5 | | | | |
| ПП.05.01 | Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |  | 8 |  | РП |  | час | 252 |  |  | 252 | нед | 7 | | | | |
| ПM.05.ЭК | Экзамен по модулю | 8 |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |
|  | Всего часов по МДК |  |  |  |  |  |  |  | 265 |  |  | 186 |  |  |  |  |  |  |
|  | Учебная и производственная практики |  | | | | | | час | 1548 |  |  | 1548 | нед | 43 | | | | |
|  | Учебная практика |  | | | | | | час | 648 |  |  | 648 | нед | 18 | | | | |
|  | Рассредоточенная |  | | | | | | час | 648 |  |  | 648 | нед | 18 | | | | |
|  | Производственная практика |  | | | | | | час | 900 |  |  | 900 | нед | 25 | | | | |
|  | Концентрированная |  | | | | | | час | 900 |  |  | 900 | нед | 25 | | | | |
|  | Государственная итоговая аттестация |  | | | | | | час | 72 |  |  | 72 | нед | 2 | | | | |
|  | Демонстрационный экзамен |  | | | | | | час | 72 |  |  | 72 | нед | 2 | | | | |
|  | КОНСУЛЬТАЦИИ по О | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | |
|  | КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП | | | | | | | | 48 | | | | | | | | | |
|  | ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ | 13 | 2 | 43 |  |  |  | 1 | 5904 | 396 | 102 | 4290 | 2870 | 772 |  |  | 144 |  |

5.2. Календарный учебный график

Календарный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик. 







5.3. Содержание, тематическое планирование рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

**ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.** | | **12** | *ОК 05* |
| Тема **1.1**. Основные функции языка в современном обществе | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 05* |
| Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии |  |  |
| **Практические занятия:** | ***2*** |
| Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе | *2* |
| Тема **1.2** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 05* |
| Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики  Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.  Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь профессии |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |  |
| Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов | *2* |  |
| Тема 1.3. Язык как система знаков | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 05* |
| Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Принципы русской орфографии | *2* |
| **Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография** | | **32** | *ОК 04; ОК 05* |
| Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся | *2* |
| Тема 2.2. Морфемика и словообразование | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок | *2* |
| Тема 2.3. Имя существительное как часть речи. | **Основное содержание** | ***3*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных |  |  |
| **Практические занятия:** |  |
| Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных. | *2* |
| Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи. | **Основное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. |  |  |
| **Практические занятия:** | ***2*** |
| Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных | *2* |
| Тема 2.5. Имя числительное как часть речи. | **Основное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности. | *2* |
| Тема 2.6. Местоимение как часть речи. | **Основное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ | *2* |
| Тема 2.7. Глагол как часть речи. | **Основное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов. | *2* |
| Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола | **Основное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Действительные истрадательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий. | *2* |
| Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи. | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ | *2* |
| **Раздел 3. Синтаксис и пунктуация** | | **10** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09* |
| Тема **3.1.** Основные единицы синтаксиса. | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении | *2* |
| Тема **3.2** Второстепенные члены предложения. | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05* |
| Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов |  |  |
| **Практические занятия:** | *2* |
| Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении | *2* |
| Тема **3.3.** Сложное предложение | **Основное содержание** | ***4*** | *ОК 05; ОК 09* |
| Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи.Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи | *2* |  |
| Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат | *2* |  |
| **Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.** | | **12** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09*  ***ПК.3.4*** |
| Тема **4.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. | **Профессионально-ориентированное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09*  *ПК.3.4* |
| Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет | *2* |  |
| **Практические занятия:** |  |
| Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык профессии. Отраслевые терминологические словари | *2* |
| Тема **4.2**. Коммуникативный аспект культуры речи. | **Профессионально-ориентированное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09*  *ПК.3.4* |
| Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь |  |  |
| **Практические занятия:** |  |
| Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы) | *2* |
| Тема **4.3.** Научный стиль. | **Профессионально-ориентированное содержание** | ***2*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09*  *ПК.3.4* |
| Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические) | *2* |  |
| **Практические занятия:** |  |
|  |  |
| Тема **4.4**. Деловой стиль | **Профессионально-ориентированное содержание** | ***4*** | *ОК 04; ОК 05; ОК 09*  *ПК.3.4* |
| Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности | *2* |  |
| **Практические занятия:** |  |
| Практическое занятие. Виды документов в конкретной профессии. | *2* |
| **Промежуточная аттестация (Экзамен)** | | **12** |  |
| **Консультации** | | **6** |  |
| **Всего:** | | ***84*** |  |

**ОУП.02ЛИТЕРАТУРА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств | **2** |  |
| **Раздел 1.**  **Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры** | | **6** |  |
| **Тема 1.1** А.С.  Пушкин как национальный гений и символ | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах | - |
| **Практические занятия** Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.) | 2 |
| **Тема 1.2**  Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841) | **Содержание учебного материала** | 2 |
| Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. *Для чтения и изучения.* Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Молитва» («В минуту жизни трудную…»), «К\*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу…», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая …» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. *Для чтения и изучения.* Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Молитва» («В минуту жизни трудную…»), «К\*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу…», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива…», «Я не унижусь пред тобой…», «Оправдание», «Она не гордой красотой…», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой…», «Оправдание», «Она не гордой красотой…», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк» |  |
| **Практические занятия:** чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций | 2 |
| ***\*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Дело мастера боится»** | **Содержание учебного материала:**  «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. | - |  |
| **Практические занятия:** анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК.1.3 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Раздел 2**  **Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?** | | **38** |  |
| **Тема 2.1**  Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886) | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского*.* Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе  Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве" | 2 |
| **Практические занятия:** Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста | 2 |
| **Тема 2.2**  Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней  национального характера | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас  Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов " Что такое обломовщина?" | 2 |
| **Практические занятия:** Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?» | *2* |
| **Тема 2.3**  Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети» | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты  Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров" |  |
| **Практические занятия:** Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее) | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»** | **Содержание учебного материала:**  Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК.1.3. |
| **Практические занятия:** «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?» | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Тема 2.4**  Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях | **Содержание учебного материала**  Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Работа с избраннымиэпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя |
| **Тема 2.5**  Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866) | **Содержание учебного материала**  Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Работаизбранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 2.6**  Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому…» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910) | **Содержание учебного материала**  «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей.  Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Работа сизбранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира» | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность** | **Содержание учебного материала:**  Рассказы и повести Н.С. Лескова  Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве**.** Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности. | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК.1.3. |
| **Практические занятия**: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …» | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Тема 2.7**  Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова | **Содержание учебного материала:**  Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музы и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной…», «Да, наша жизнь текла мятежно…», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом…», «Я не люблю иронии твоей…», «О Муза! Я у двери гроба…», «Умру я скоро. Жалкое наследство…», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно…», «Мы с тобой бестолковые люди…», «Безвестен я. Я вами не стяжал…», «Внимая ужасам войны…», «Надрывается сердце от муки…», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной…) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами:сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова | 2 |
| **Тема 2.8**  Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет | **Содержание учебного материала:**  Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. *Для чтения и изучения:* Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…» «О, как убийственно мы любим…», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила…», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи…», «Я встретил вас…», «Два голоса», «Еще земли печален вид…», «Она сидела на полу…», «Есть в осени первоначальной…», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи…», «Когда дряхлеющие силы…», «Как хорошо ты, о море ночное…», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др.  Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. *Для чтения и изучения:* А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты…», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье…», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь…», «Какая ночь, как воздух чист…», «Я пришел к тебе с приветом…», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею…», «Еще весны душистой нега…», «Ель рукавом мне тропинку завесила…», «Сияла ночь. Луной был полон сад…», «Я тебе ничегоне скажу…», «Это утро, радость эта…», «Первый ландыш», «Смерть» и др. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** чтение и анализ стихотворений**;** подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала | 2 |
| **Тема 2.9**  Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904) | **Содержание учебного материала:**  Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей |  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Инсценировка избранных эпизодов пьесы**.** Подготовка и участиев дискуссии **«**Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада» | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу** | **Содержание учебного материала**  Роль профессии в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме– официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.1.3. |
| **Практические занятия:** Отличиенормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме.Работа с образцовым документом резюме.Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Раздел 3.**  **«Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIХ-ХХ веков в контексте социокультурных процессов эпохи** | | **16** |  |
| **Тема 3.1**  Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина | Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе  «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя).  Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда.  Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя)  Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики |
| **Тема 3.2**  Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна | *Александр Иванович Куприн* (1870–1938) Сведения из биографии.  Повесть *«Олеся»*. Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любови героини. Осуждение пороков общества.  Рассказ *«Гранатовый браслет»*. Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 3.3**  Герои М. Горького в поисках смысла жизни | **Содержание учебного материала**  *Максим Горький* (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного).  Рассказ-триптих *«Старуха Изергиль»*. Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.  Пьеса *«На дне».* «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне» | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы. | 2 |
| **Тема 3.4**  Серебряный век: общая характеристика и основные представители | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *От реализма – к модернизму*  *Серебряный век*: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.  *Символизм.* Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: *В. Брюсов* («Творчество»); *К. Бальмонт* («Я – изысканность русской медлительной речи…»); *А. Белый* («Раздумье»).  *Акмеизм.* Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: *Н. Гумилев* («Жираф»); *С. Городецкий* («Береза»).  *Футуризм.* Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: *И. Северянин* («Эпилог», «Авиатор»); *В. Хлебников* («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре  Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие |
| Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация |
| **Тема 3.5**  А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать» | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Александр Александрович Блок* (1880–1921). Сведения из биографии поэта.  *«Вхожу я в темные храмы…», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «О доблестях, о подвигах, о славе…», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво…»* (из цикла *«На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить…». Лирика* Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение*.* «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.  Поэма *«Двенадцать».* Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене |
| **Тема 3.6**  Поэтическое новаторство В. Маяковского | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Владимир Владимирович Маяковский* (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии).  *«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»*  *Лирика.* Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии*.* Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре  Поэма-триптих *«Облако в штанах»*. Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки |
| **Тема 3.7**  Драматизм судьбы поэта  С. А. Есенин | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Сергей Александрович Есенин* (1895–1925)  *(«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Неуютная жидкая лунность…»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом…», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая…», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Мы теперь уходим понемногу…», «Шаганэ ты моя, Шаганэ…», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу…».*  Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери*.* Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке |
| **Практические занятия** Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций |
| **Раздел 4**  **«Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов ХХ века** | | **12** |  |
| **Тема 4.1**  Исповедальность лирики М. И. Цветаевой | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Марина Ивановна Цветаева* (1892–1941) Сведения из биографии.  *«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Куст», «Тоска по родине! Давно…», «Вчера еще в глаза глядел…», «Идешь на меня похожий…», «Все рядком лежат…», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке…»)*, *«У тонкой проволоки над волной овсов…» (*из цикла «Ахматовой»)  Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти;тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке |
| **Практические занятия** | - |
| **Тема 4.2**  Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар» | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Андрей Платонов* (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии.  Повесть *«Усомнившийся Макар»*. И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.) |
| **Практические занятия:** Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова |
| **Тема 4.3**  Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Анна Андреевна Ахматова* (1889–1966) Сведения из биографии.  *«Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья…», «Муза», «Муза ушла по дороге…», «Мне ни к чему одические рати…», «Не с теми я, кто бросил землю…», «Мне голос был. Он звал утешно…», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям…»*  *Лирика*. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.  Поэма *«Реквием».* Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке |
| **Практические занятия** | – |  |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ профессии** | **Содержание учебного материала**  Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего» | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.1.3 |
| **Практические занятия:** участие вделовой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Тема 4.4**  *«Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков* | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Михаил Афанасьевич Булгаков* (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)  Роман *«Мастер и Маргарита».* История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.  *или*  роман *«Белая гвардия».* История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа |
| Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа |
| **Тема 4.5**  М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон» | **Содержание учебного материала** |  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Михаил Александрович Шолохов* (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе  Роман-эпопея *«Тихий Дон»* (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа |
| **Практические занятия** Работа с эпизодами из выбранных глав | 2 |
| **Раздел 5**  **«Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов ХХ века** | | **4** |  |
| **Тема 5.1**  «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак.  Исповедальность лирики А. Г. Твардовского | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Борис Леонидович Пастернак* (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе  *«Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…»,«Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест…», «Никого не будет в доме…», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво…»*  Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.  *Александр Трифонович Твардовский* (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)  *«Дробиться рваный цоколь монумента…», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом…», «Я знаю: никакой моей вины…»*, *«В тот день, когда окончилась война…», «Вся суть в одном единственном завете…», «Признание», «О сущем»*  «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству |
| **Практические занятия:** Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов | **2** |
| **Раздел 6**  **«Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов ХХ века** | | **12** |  |
| **Тема 6.1**  Тема Великой Отечественной войны в литературе | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне.  «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)  Проблема нравственного выбора на войне  Василий Владимирович Быков (1924–2003)  Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).  Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны.  Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок  Фадеев Александр Александрович (1901-1956)  «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью | 4 |
| **Практические занятия:** Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»  Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес | 2 |
| **Тема 6.2**  Тоталитарная тема в литературе второй  ХХ века | **Содержание учебного материала** | 2 |  |
| *А. И. Солженицын* «Один день Ивана Денисовича»; *В. Т. Шаламов* «Колымские рассказы» (по выбору учителя)  *Александр Исаевич Солженицын* (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе.  Повесть *«Один день Ивана Денисовича»*  Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия** Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести |
| **Тема 6.3**  Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины ХХ века | **Содержание учебного материала** | *2* |  |
| *Валентин Григорьевич Распутин* (1937–2015)  Повесть *«Прощание с Матерой».* Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.  *Василий Макарович Шукшин* (1929–1974)  Рассказы *«Микроскоп»*, *«Срезал».* Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал |  | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина.Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека** | **Содержание учебного материала**  Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.1.5. |
| **Практические занятия**: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист» | 2 |
| ***Основное содержание*** | | | |
| **Раздел 7**  **«Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала ХХI века** | | **4** | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 7.1**  Лирика: проблематика и образы | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания.  *Иосиф Александрович Бродский* (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе  *«В деревне Бог живет по углам…», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postsciptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня…»), «Ниоткуда с любовью надцатого мартобря…», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда»*, *«Не выходи из комнаты…»* (по выбору учителя)  Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре  *Давид Самуилович Самойлов* (Давид Самуилович Кауфман)(1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. *«Сороковые, роковые…», «Если вычеркнуть войну…» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый…», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий…»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память»* (по выбору учителя)  «Все есть в стихах – и то и это…»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией |
| **Практические занятия** Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций |
| **Тема 7.2**  Драматургия: традиции и новаторство | **Содержание учебного материала**  *Александр Валентинович Вампилов* (1937–1972)  *«Провинциальные анекдоты»* (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»).  Трагикомическая дилогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.  «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. *(«История с метранпажем»)*  «*Двадцать минут с ангелом*» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы |
| **Раздел 8.**  **Литература второй половины XX - начала XXI века** | | **4** |  |
| Тема 8.1. Проза  второй половины XX - начала XXI века | Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санькя" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Тема 8.2. Поэзия и драматургия  второй половины XX - начала XXI века | Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.  Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Раздел 9.**  **Литература народов России** | | **2** |  |
| Тема 9.1  Поэзия и проза народов России | Содержание учебного материала | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю.  Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю.  Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г.  Айги, Р.  Гамзатова, М.  Джалиля, М.  Карима, Д.  Кугультинова, К.  Кулиева, Г.  Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К.  Хетагурова и др. |
| **Раздел 10**  **Зарубежная литература второй половины XIX-ХХ века** | | **6** |  |
| **Тема 10.1**  Основные тенденции развития зарубежной литературы  и «культовые» имена | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| *Рэй Брэдбери* (1920–2012). Научно-фантастические рассказы *«И грянул гром», «Вельд»*  Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – *«И грянул гром»*). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – *«Вельд»*). Сочетание сказки и фантастики  *Эрнест Хемингуэй* (1899–1961). Новелла *«Кошка под дождем».* Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди |
| **Практические занятия:** Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века  Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений | 2 |
| ***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)*** | | | |
| **«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП** | **Содержание учебного материала**  Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия | - | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09  ПК.1.3 . |
| **Практические занятия:** | 2 |  |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)** | | ***2*** |  |
| **Консультации** | | ***2*** |  |
| **Всего:** | | ***110*** |  |

**ОУП.03 ИСТОРИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала,  лабораторные и практические работы, прикладной модуль**  (если предусмотрены) | **Объем часов** | **Формируемые общие и профессиональные компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)** | | **20** | ОК 01, ОК 02, ОК 04,  ОК 05, ОК 06 |
| **Тема 1.1.**  **Россия и мир в годы Первой мировой войны** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
| Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале ХХ в.[[22]](#footnote-22) Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.  Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.  Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.  Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.  Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.  Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.  Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.  Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.  Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.  Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.  Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Итоги Первой мировой войны. Работа с картой | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.**  **Первые революционные преобразования большевиков** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Причины Великой российской революции и ее начальный этап.  Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.  Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.  Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.  Первые революционные преобразования большевиков.  Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.  Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г. | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками | 2 |
| **Тема 1.3.**  **Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Причины и этапы Гражданской войны в России.  Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.  Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.  Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.  Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.  Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.  Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.  Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны | 2 |
| **Профессионально-ориентированное содержание** | |  |  |
| \*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг. | | 2 | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ПК1.3 |
| **Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы** | | **30** | ОК 01, ОК 02, ОК 04  ОК 05, ОК 06 |
| **Тема 2.1.**  **СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.  Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.  Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).  Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.  Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.  Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Противоречия политики НЭПа.  Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти | 2 |
| **Тема 2.2.**  **Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.  Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.  Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.  Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.  Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана» | 2 |
| **Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.** | **Основное содержание** | **4** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.  "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.  Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.  Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.  Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.  Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.  Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства» | 2 |
| **Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.  Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.  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. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.  Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.  Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.  Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.  Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.  Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.  Международные отношения в 1920-1930-х гг.  Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма".  Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.  Развитие культуры в 1914-1930-х гг.  Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.  "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками | 2 |
| **Тема 2.5.**  **Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.  Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.  СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКИД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой | 2 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | |  |  |
| «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений(технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)  Наш край в 1920-1930-е гг. | | 2 | ОК 01, ОК 02,ОК 04, ОК 05, ОК 06  ПК1.3 |
| **Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы** | | **26** | ОК 01, ОК 02, ОК 04  ОК 05, ОК 06 |
| **Тема 3.1.**  **Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)** | **Основное содержание** | **8** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.  Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.  1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.  Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.  Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.  Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.  Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.  Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз | 4 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.  Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками | 2  2 |
| **Тема 3.2.**  **Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.  Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.  Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.  Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.  За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.  Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.  СССР и союзники.  Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка" | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Работа с исторической картой | 2 |
| **Тема 3.3.**  **Человек и культура в годы Великой Отечественной войны** | **Основное содержание** | **4** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Человек и война: единство фронта и тыла.  "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.  Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.  Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.  Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне | 2 |
|  | **Практические занятия** | 2 |
|  | Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М. | 2 |
| **Тема 3.4.**  **Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.  Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.  Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").  Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.  Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.  Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны.Дискуссия по методу дебатов | 2 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | | | |
| Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)  Наш край в 1941-1945 гг. | | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04,  ОК 05,ОК 06,  ПК1.3 |
| ***Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир*** | | **32** | *ОК 01, ОК 02, ОК 04,*  *ОК 05, ОК 06* |
| ***Тема 4.1.***  ***Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине ХХ века)*** | **Основное содержание** | **10** | *ОК 02*  *ОК 04*  *ОК 05*  *ОК 06* |
| Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.  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).  Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.  Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).  Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.  Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.  Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.  Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.  Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.  Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.  Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.  Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).  Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.  Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.  Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.  Страны Латинской Америки во второй половине XX в.  Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа) | 6 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.  Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы | 2  2 |
| ***Тема 4.2.***  ***СССР в 1945–1953 гг.*** | **Основное содержание** | **2** | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
| Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.  Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).  Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".  Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.  Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее | 2 |
| ***Тема 4.3.***  ***СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.*** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.  Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.  Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.  Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.  Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.  XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.  Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.  Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана» | 2 |
| ***Тема 4.4.***  ***Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.*** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.  Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".  Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).  Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.  Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.  Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.  Л.И. Брежнев в оценках современников и историков | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками | 2 |
| ***Тема 4.5.***  ***Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)*** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).  Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.  Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.  Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.  Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.  Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.  Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.  Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.  Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).  Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против» | 2 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | | | |
| Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. (*технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса).* Наш край в 1945-1991 гг. | | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 05,  ОК 06, ПК1.3…[[23]](#footnote-23) |
| ***Раздел 5.***  ***Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации*** | | **26** | ОК 01, ОК 02, ОК 04,  ОК 05, ОК 06 |
| ***Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)*** | **Основное содержание** | **6** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.  Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.  Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.  Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.  Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.  Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.  Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина | 4 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий | 2 |
| ***Тема 5.2.***  ***Современный мир. Глобальные проблемы человечества*** | **Основное содержание** | **10** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Современный мир.Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.  Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.  Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).  «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.  Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.  "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.  Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.  Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.  Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура | 6 |
| **Практические занятия** | 4 |
| «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.  Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана» | 2  2 |
| ***Тема 5.3.***  ***Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации*** | Основное содержание | **8** | ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 06 |
| Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.  Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.  Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.  Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.  Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).  Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.  Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).  Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.  Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.  Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.  Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.  Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.  Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура | 4 |
| **Практические занятия** | 4 |
| Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.  Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками | 2  2 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | | | |
| Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (*технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса).* Наш край в 1992-2022 гг. | | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 05,  ОК 06, ПК1.3 |
| Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет | | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| Консультации | | 2 |  |
| **Всего:** | | **138** | |

**ОУП.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. Человек в обществе*** | | **14** |  |
| ***Тема 1.1.***  ***Общество и общественные отношения. Развитие общества[[24]](#footnote-24)*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 05* |
| ***Теоретическое обучение***  Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.  Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе |  |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.  Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия  ***Профессионально ориентированное содержание***  Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность 43.02.16. Туризм и гостеприимство. Направления цифровизации в профессиональной деятельности 43.02.16. Туризм и гостеприимство | 1  1 |
| ***Тема 1.2.***  ***Биосоциальная природа человека и его деятельность*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **6** | *ОК 02*  *ОК 04*  *ОК 05* |
| ***Теоретическое обучение***  Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.  Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека | **4** |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения  ***Профессионально ориентированное содержание***  Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.  Учет особенностей характера в профессиональной деятельности 43.02.16. Туризм и гостеприимство. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере 43.02.16. Туризм и гостеприимство | 1  1 |
| ***Тема 1.3.***  ***Познавательная деятельность человека. Научное познание*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 02*  *ОК 04*  *ОК 05* |
| ***В том числе практических занятий*** | **4** |
| 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.  ***Профессионально ориентированное содержание***  Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности 43.02.16. Туризм и гостеприимство | 2  2 |
| ***Раздел 2. Духовная культура*** | | **12** | *ОК 03*  *ОК 05*  *ОК 06* |
| ***Тема 2.1.***  ***Духовная культура личности и общества*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** |
| ***Теоретическое обучение***  Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. -Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм | 1 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 3 |
| Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности 43.02.16. Туризм и гостеприимство |  |
| ***Тема 2.2.***  ***Наука и образование в современном мире*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 02*  *ОК 03* |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.  Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации.  Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы | 1 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Профессиональное образование в сфере 43.02.16. Туризм и гостеприимство*.* Роль и значение непрерывности образования |  |
| ***Тема 2.3.***  ***Религия*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 05*  *ОК 06* |
| ***Теоретическое обучение***  Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести. |  |
| ***Тема 2.4.***  ***Искусство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 05* |
| ***В том числе практических занятий*** | 4 |
| Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства | 2 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 2 |
| Образ профессии/ специальности 43.02.16. Туризм и гостеприимство в искусстве |  |
| ***Раздел 3. Экономическая жизнь общества[[25]](#footnote-25)*** | | **26** |  |
| ***Тема 3.1.***  ***Экономика- основа жизнедеятельности общества*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 02*  *ОК 07* |
| **Теоретическое обучение**  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 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 2 |
| Особенности разделения труда и специализации в сфере 43.02.16. Туризм и гостеприимство |  |
| ***Тема 3.2.***  ***Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **6** | ОК 01  ОК 03  ОК 09 |
| **Теоретическое обучение**  Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации  Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия | 2 |
| ***В том числе практических занятий*** | 4 |
| Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения*.*  Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты |  |
| ***Тема 3.3.***  ***Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 02*  *ОК 03* |
| ***Теоретическое обучение***  Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.  Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества | 2 |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 2 |
| Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах |  |
| ***Тема 3.4.***  ***Предприятие в экономике*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 03* |
| ***В том числе практических занятий*** | 4 |
| Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации  ***Профессионально ориентированное содержание***  Предпринимательская деятельность в сфере 43.02.16. Туризм и гостеприимство. Основы менеджмента и маркетинга в сфере 43.02.16. Туризм и гостеприимство | 3  1 |
| ***Тема 3.5.***  ***Экономика и государство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 09* |
| ***Теоретическое обучение***  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 |  |
| ***Тема 3.6.***  ***Основные тенденции развития экономики России и международная экономика*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 06*  *ОК 09* |
| ***Теоретическое обучение***  Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли | 2 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 2 |
| Региональная экономика и её особенности в сфере 43.02.16. Туризм и гостеприимство. Основные направления развития региональной экономики Алтайского края |  |
| ***Раздел 4. Социальная сфера*** | | **12** |  |
| ***Тема 4.1.***  ***Социальная структура общества. Положение личности в обществе*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 05* |
| ***Теоретическое обучение***  Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.  Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе | 3 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста. |  |
| ***Тема 4.2.***  ***Семья в современном мире*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 05*  *ОК 06* |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям |  |
| ***Тема 4.3.***  ***Этнические общности и нации*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 05*  *ОК 06* |
| ***Теоретическое обучение***  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 |  |
| ***Тема 4.4.***  ***Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 04*  *ОК 05* |
| ***В том числе практических занятий*** | **4** |
| Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.  Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога. | 2 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 2 |
| Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации |  |
| ***Раздел 5. Политическая сфера*** | | **12** |  |
| ***Тема 5.1.***  ***Политика и власть. Политическая система*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **6** | *ОК 05*  *ОК 06* |
| ***Теоретическое обучение***  Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.  Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе.  Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства. | 4 |
| ***В том числе практических занятий*** | **2** |
| 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 |  |
| ***Тема 5.2.***  ***Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **6** | *ОК 03*  *ОК 04* |
| ***Теоретическое обучение***  Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.  Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.  Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.  Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации  Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства |  |
| **В том числе практических занятий** | **4** |
| Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации  ***Профессионально ориентированное содержание***  Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника | 2  2 |
| ***Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации[[26]](#footnote-26)*** | | **30** |  |
| ***Тема 6.1.***  ***Право в системе социальных норм*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **4** | *ОК 01*  *ОК 05*  *ОК 09* |
| ***Теоретическое обучение***  Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.  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 | 3 |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности |  |
| ***Тема 6.2.***  ***Основы конституционного права Российской Федерации*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **2** | *ОК 02*  *ОК 06*  *ОК 07* |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| 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 |  |
| ***В том числе профессионально ориентированное содержание*** | 1 |
| Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени |  |
| ***Тема 6.3.***  ***Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **10** | *ОК 02*  *ОК 05*  *ОК 06* |
| ***Теоретические обучение***  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  Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг | 4 |
| ***В том числе практических занятий*** | **6** |
| ***Профессионально ориентированное содержание*** | 6 |
| *Для отдельных специальностей социально – экономической направленности –* Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа  *Для других специальностей –* Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (*название специальности*) |  |
| ***Тема 6.4.***  ***Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **8** | *ОК 02*  *ОК 06*  *ОК 09* |
| ***Теоретическое обучение***  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 | 4 |
| ***В том числе практических занятий*** | 4 |  |
| Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения |  |  |
| ***Тема 6.5.***  ***Основы процессуального права*** | ***Основное содержание учебного материала*** | **6** | *ОК 02*  *ОК 05*  *ОК 09* |
| ***Теоретическое обучение***  Конституционное судопроизводство  Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса | 2 |
| ***В том числе практических занятий*** | 4 |
| Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство |  |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **2** |  |
| **Консультации** | | **2** |  |
| **Всего** | | **110** |  |

**ОУП.05 ГЕОГРАФИЯ**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объём часов** | **Формируемые компетенции** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 1. Общая характеристика мира** | | **44** |  |
| Тема 1. 1. Современная политическая карта мира | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Введение.** Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)  **Традиционные и новые методы географических исследований.** Методы современной географии. Сравнительно-географический метод. Картографический метод. Палеогеографический (исторический) метод. Метод географического моделирования. Аэрокосмические методы. Метод географического прогнозирования. Геоинформационный метод. Методы полевых исследований и наблюдений, описательный метод, метод географического районирования | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 04.  ОК 09. |
| **Политическое устройство мира. Типология стран.** Политическая география и геополитика Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых, развивающихся стран и стран с переходной экономикой. Территориальная дифференциация политических явлений и процессов. Основные политические и военные союзы в современном мире. Организация Объединённых Наций, её структура и роль в современном мире. Специфика России как евразийской страны | 2 |
| **Практические занятия** |  |
| **№ 1:** Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира» | 2 |
| Тема 1.2. География мировых природных ресурсов | **Содержание учебного материала** | **10** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Природные ресурсы в развитии человечества**. Индустриализация и природопользование. Возрастание антропогенного давления на Землю в ХХ—XXI вв. Техногенез, его нынешние и будущие возможные последствия. Учение о ноосфере — В. И. Вернадский. Стремительное расширение границ ойкумены. Освоение пустынных и полупустынных районов Африки, Азии, Австралии. Вовлечение в хозяйственный оборот арктических и субарктических районов — приполярных территорий на Севере России, Канадском Севере, Аляске. Освоение предгорных и горных районов мира. Освоение шельфовых акваторий Мирового океана | 4 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07. |
| **Мировые природные ресурсы.** Виды природных ресурсов. Роль природных ресурсов в жизни общества. Виды природных ресурсов, ресурсообеспеченность. Обеспеченность природными ресурсами отдельных территорий. Исчерпаемые невозобновимые ресурсы. Минеральные ресурсы: топливные, рудные, нерудные. Исчерпаемые возобновимые ресурсы: земельные, водные, лесные. Неисчерпаемые ресурсы: альтернативные источники энергии. Ресурсы Мирового океана: биологические, минеральные, энергетические. Климатические ресурсы. Агроклиматические и почвенные ресурсы. Земельный фонд мира, его структура. Обеспеченность человечества пресной водой, понятие о «водном голоде» на планете. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. Лесные ресурсы, их размещение по природным зонам и странам; масштабы обезлесения. Роль природных ресурсов Мирового океана в жизни человечества; марикультура. Территориальные сочетания природных ресурсов. Туристско-рекреационные ресурсы. Естественный, антропогенный, культурный ландшафты. Связь природных и экономических ресурсов. Человек как связующее звено между природными и экономическими ресурсами.  **Понятие о ресурсообеспеченности** Ресурсообеспеченность стран мира. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами — нефтью, газом, ураном, рудными ископаемыми и др. |
| **Проблемы взаимодействия общества и природы.** Познание глубокой связи между человечеством и природой — миссия географической науки. Взаимодействие человеческого общества и природной среды на современном этапе. Понятия «природа», «географическая среда», «окружающая среда». Географический фатализм, географический нигилизм. Качественно новый этап отношений: природа – общество. Проблема и угрозы истощения природных ресурсов.  Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития  Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий. Ресурсообеспеченность и экономика региона | *2* |
| **Практические занятия** | ***4*** |
| **№ 2:** Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору).  **№ 3:** Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией | *2*  *2* |
| **Тема 1.3. География населения мира** | **Содержание учебного материала** | ***8*** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Численность населения мира. Качество жизни населения**. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития | *2* | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07. |
| **Трудовые ресурсы и занятость населения**. **Размещение населения.** Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Особенности демографической ситуации регионов РФ |
| **География культуры.** Сущность культуры и многообразие её определений. Характеристики культуры как региональные (географические) индикаторы. Ландшафт и культура. Климат и образ жизни. Этническая мозаика и география культуры. Богатство и разнообразие мировой культуры. Всемирное культурное и природное наследие, место России в нём.  **География религий.** Взаимосвязь культур и религий. Территориальное распространение христианства, ислама, буддизма, крупных национальных религий.  **Современные цивилизации.** Географические рубежи современных цивилизаций. Цивилизации Запада и цивилизации Востока.  **Культурные районы мира.** Глобализация и судьбы локальных культур. Глокализация. Вклад России в мировую культуру. Этнографические, религиозные и социокультурные особенности населения регионов РФ | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| **№ 4**: Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)  **№ 5**: Составление сравнительной оценки трудовых ресурсов стран и регионов мира | 2  2 |
| Тема 1.4. Мировое хозяйство | **Содержание учебного материала** | **18** |  |
| **Теоретическое обучение**  **1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства.** Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Функциональная структура экономики. Социально-экономические модели стран. Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. «Центр-периферическая система мирового хозяйства». Государства — центры экономической мощи и «аутсайдеры»; «полюсы» бедности; высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; новые индустриальные страны; страны внешнеориентированного развития Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города. | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07. |
| **2. География основных отраслей мирового хозяйства**  **Первичный сектор.** Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран  **Добывающие отрасли.** Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. **Электроэнергетика мира.** Географические особенности развития мировой электроэнергетики  **Сельское хозяйство.** Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. **Лесное хозяйство и лесозаготовка Вторичный сектор.** Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран  **Топливно-энергетический комплекс мира.** Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. **Чёрная и цветная металлургия.** Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии  **Машиностроение.** Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения  **Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность.**  Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности  **Третичный сектор**. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран  **Транспортный комплекс.** Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды  **Современные особенности международной торговли товарами.** Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира  **Сфера услуг.** Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм  **Четвертичный сектор.** Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран | 4 |
| **3.Глобализация и локализация в мировой экономике**. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира. Экономическая интеграция в современном мире. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере (ЕС, НАФТА и др.). Крупнейшие мировые фирмы и транснациональные корпорации (ТНК). Внешние связи — экономические, научно-технические. Производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон (СЭЗ). Международная торговля — основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Глобализация мировой экономики. Место России в глобальной экономике (место регионов РФ в экономике России и мира) | 2 |
| **Практические занятия** | **10** |
| **№ 6:** Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил.  **№ 7:** Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.  **№ 8**: Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха.  **\*№ 9: Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли**  **\*№ 10: Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира** | 2  2  2  2  2 |
| **Контрольная работа № 1** | | **2** |  |
| **Раздел 2. Региональная характеристика мира** | | **34** |  |
| Тема 2.1. Зарубежная Европа | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Место и роль Зарубежной Европы в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения. **\*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии** | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| **Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм.** Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе |
| **Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы**. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура |
| **Практические занятия** | **2** |
| **№ 11:** Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы. | 2 |
| Тема 2.2. Зарубежная Азия | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Место и роль Зарубежной Азии в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства**\*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии** | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| **Япония как ведущая страна Зарубежной Азии.** Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура  **Китай как ведущая страна Зарубежной Азии**. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура | 2 |
| **Индия как ведущая страна Зарубежной Азии**. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура  **Страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии.** Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура |
| **Практические занятия** | **2** |
| **№ 12:** Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии | 2 |
| Тема 2.3. Африка | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Место и роль Африки в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно- ресурсного потенциала, населения Африки  **Хозяйство стран Африки.** Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка. Причины экономических и политических проблем африканских стран. Кейс-стади: Зимбабве и земельная реформа, Тунис, Египет, Ливия и последствия «арабской весны», Южный Судан, Сенегал, Сомали и др. **\*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке** | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| **Практические занятия** | **2** |
| **№ 13:** Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени. | 2 |
| Тема 2.4. Северная Америка | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Место и роль Северной Америки в мире**. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. **\*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке** | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| **США. Природные ресурсы и хозяйство США.** Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США  **Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады.** Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| Темам 2.5. Латинская Америка | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Место и роль Латинской Америки в мире**. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки  **Хозяйство стран Латинской Америки.** Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. **\*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке** | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| **Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки**. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура |
| **Практические занятия** | **2** |
| **№ 14**: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки | 2 |
| Тема 2.6. Австралия и Океания. | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Место и роль Австралии и Океании в мире.** Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. **\*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании** | 2 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| **Практические занятия** | **2** |
| **№ 15**: Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза, объяснение полученного результата | 2 |
| Тема 2.7. Россия в современном мире | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Россия в окружающем мире.** Географическое положение России. Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение. Климатические условия и агроклиматические ресурсы России: значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и их среда проживания.  **Россия на политической карте мира**. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. **\*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России** | 4 | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03. |
| **Практические занятия** | **4** |
| **№ 16:** Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.  **№ 17:** Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России | 2  2 |
| **Контрольная работа №2** | | **2** |  |
| Раздел 3. Глобальные проблемы человечества |  | **4** |  |
| Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты. | **Содержание учебного материала** | ***4*** |  |
| **Теоретическое обучение**  **Глобальные проблемы человечества.** **Глобальные процессы. Глобальные процессы и** человечество. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли. Возможные пути решения («смягчения») глобальных проблем. Место и роль России в появлении, обострении и возможном решении (смягчении) отдельных глобальных проблем (на примере регионов РФ). Необходимость переоценки человечеством некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Роль географии в исследовании глобальных проблем человечества. | *4* | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07. |
| **Контрольная работа № 3** | |  |
| **\*Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)** | | | |
| **Раздел 4. Географический практикум** | | **24** |  |
|  | **Теоретическое обучение**  **Методы исследований в экономической и социальной географии:**  Страноведческая характеристика.  Методика оценки в социально-экономической географии:  Методы оценки ЭГП района как фактора социально-экономического развития территории (отношение к ближним дальним соседям, транспортным путям, источникам сырья и энергии, потребителям продукции); методы оценки природно-ресурсного потенциала района, социологические методы исследований, историко-географические методы в социально-экономической географии, методы паспортизации объектов инфраструктуры, методы составления баз данных экономических объектов, методы изучения географии населения и расселения (размещение населения территории района, факторы, влияющие на изменение численности населения, состав населения, геодемографическая обстановка, занятость и безработица населения); методы изучения туристических ресурсов территории.  Методы проектирования в выбранной отрасли (согласно осваиваемой профессии). Особенности выстраивания производственной цепочки. Принципы размещения предприятия отрасли (согласно осваиваемой профессии) | **4** | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07. |
| **Практические занятия**  Проведение исследований с помощью изучаемых методов исследования, подготовка на их основе рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др. | **20** | ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07. |
| **№ 1:** Работа с источниками информации по выбранной территории | 2 |
| **№ 2:** Страноведческая характеристика | 2 |
| **№ 3:** Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала территории. | 2 |
| **№ 4:** Оценка ЭГП территории как фактора социально-экономического развития территории | 2 |
| **№ 5:** Методика экономико-географического районирования территории | 2 |
| **№ 6:** Характеристика транспортной системы территории | 2 |
| **№ 7:** Историко-географические исследования территории | 2 |
| **№ 8**: Изучение промышленного предприятия города или района (по выбору) | 2 |
| **№ 9**: Работа по выбору:  *Вариант 1.* Составления базы данных ресурсов территории (*выбор опирается на осваиваемую специальность*)  *Вариант 2*. Проектирование туристских и экскурсионных маршрутов в районе проведения практики с учетом региональных и ведомственных программ развития туризма (*предпочтительно для обучающихся, осваивающих специальность «Гостиничное дело», «Сервис и туризм»)*  Вариант 3. Оценка особенностей качества жизни населения в различных регионах России с учетом направленности специальности в целях престижа данной профессии | 4 |
| **Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)** | | **2** |  |
| **Консультации** | | **2** |  |
| **Всего** |  | **110** |  |

**ОУП.06 ИНОСТРАННЫЙ 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 и профессиональные компетенции** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | | | |
| **Введение** | | **Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося**  **- Лексико-грамматический тест**  **- Устное собеседование** | **2** |  |
| **Раздел 1.** | | **Иностранный язык для общих целей** | **84** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| **Тема № 1.1**  **Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:  города;  национальности;  профессии;  числительные;  члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.);  внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);  личные качества человека (confident, shy, successful, etc.)  названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)  Грамматика:  глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).  простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);  степени сравнения прилагательных и их правописание;  местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;  модальные глаголы и их эквиваленты.  Фонетика:  Правила чтения. Звуки. Транскрипция |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.  Я и моя семья;  Мои друзья, занятия;  Внешность, личностные качества;  Повседневная жизнь | 2  2  2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.2**  **Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы** | | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:  рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.);  наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)  Грамматика:  предлоги времени;  простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)  глагол с инфинитивом;  сослагательное наклонение  love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени. |  |
| **Практические занятия** | **8** |
| 1. Хобби, свободное время;  2. Организация досуга | 4  4 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.3**  **Условия проживания в городской и сельской местности** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:  здания (attached house, apartment, etc.);  комнаты (living-room, kitchen, etc.);  обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.);  техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.);  условия жизни (comfortable, close, nice, etc.);  места в городе (city centre, church, square, etc.);  Грамматика:  оборот there is/are;  неопределённые местоимения some/any/one и их производные.  предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);  модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions \_\_\_, Should you need any further information \_\_\_ и др.);  специальные вопросы;  вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you \_\_\_, please? Would you like \_\_\_? Shall I\_\_\_?);  наречия, обозначающие направление |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| Особенности проживания в городе; Инфраструктура.  Как спросить и указать дорогу;  Описание здания. Интерьер;  Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка | 4  2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.4**  **Покупки: одежда, обувь и продукты питания** | | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:  виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);  товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);  одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)  Грамматика:  существительные исчисляемые и неисчисляемые;  употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;  артикли: определенный, неопределенный, нулевой;  чтение артиклей;  арифметические действия и вычисления |  |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.  2. Совершение покупок в продуктовом магазине  3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви | 2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.5**  **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.**  **Спорт. Посещение врача** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:  части тела (neck, back, arm, shoulder, etc);  правильное питание (diet, protein, etc.);  названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);  симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);  еда (egg, pizza, meat, etc);  способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);  дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)  Грамматика:  образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;  множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;  существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;  чтение и правописание окончаний.  простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)  правильные и неправильные глаголы;  used to + Infinitive structure. |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1 Физическая культура и спорт.  2. Еда полезная и вредная.  3. Заболевания и их лечение.  4. Здоровый образ жизни | 2  2  2  4 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.6**  **Туризм. Виды отдыха** | | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:  виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);  виды транспорта (bus, car, plane, etc.)  Грамматика:  инфинитив, его формы;  неопределенные местоимения;  образование степеней сравнения наречий;  наречия места. |  |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Почему и как люди путешествуют  2. Путешествие на поезде  3. Путешествие на самолете | 2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема № 1.7**  **Страна/страны изучаемого языка** | | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:  государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.);  погода и климат (wet, mild, variable, etc.).  экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);  достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc)  количественные и порядковые числительные;  обозначение годов, дат, времени, периодов;  Грамматика:  артикли с географическими названиями;  прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).  сравнительные обороты than, as…as, not so … as;  прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).  2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).  3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).  4. США (крупные города, достопримечательности). | 2  4  2  2 |
| **Контрольная работа** | - |  |
| **Тема № 1.8**  **Россия** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Лексика:  государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);  погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).  экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);  достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)  Грамматика:  артикли с географическими названиями;  прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).  сравнительные обороты than, as…as, not so … as |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1.Географическое положение, климат, население.  2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.  3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы  4.Традиции народов России | 2  2  4  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Прикладной модуль** | | | | |
| **Раздел 2.** | | **Иностранный язык для специальных целей** | **58** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09  ***ПК*[[27]](#footnote-27)*1.3*** |
| **Тема 2.1**  **Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии.**  **Роль иностранного языка в вашей профессии** | | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09  ПК1.3. |
| Лексика:  - профессионально ориентированная лексика;  - лексика делового общения.  Грамматика:  - герундий, инфинитив.  - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов |  |
| **Практические занятия** | **12** |
| 1. Особенности подготовки по профессии/профессии.  2.Специфика работы по профессии/профессии.  3. Основные принципы деятельности по профессии/профессии.  4. Основные понятия вашей профессии  5. Чемпионаты WorldSkills | 2  2  2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема 2.2**  **Искусство и культура** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Лексика:  искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.);  театр (theatre, stage, play etc.);  архитектура (architecture, building structure);  музыка (composer, music, classical music etc.);  живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.).  Грамматика:  причастия I и II;  обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени;  взаимные и вопросительные местоимения |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1. Культура. Искусство.  2. Живопись.  3. Архитектура.  4. Музыка. Театр.  5. Музеи | 2  2  2  2  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема 2.3**  **Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи** | | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Лексика:  - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.)  - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)  Грамматика:  - страдательный залог,  - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля |  |
| **Практические занятия** | **10** |
| 1. Достижения науки.  2. Современные информационные технологии.  3. ИКТ в профессиональной деятельности | 4  2  4 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема 2.4**  **Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру** | | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| Лексика:  - профессионально ориентированная лексика;  - лексика делового общения.  Грамматика:  - грамматические конструкциитипичные для научно-популярного стиля. |  |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Известные ученые и их открытия в России.  2. Известные ученые и их открытия за рубежом | 4  2 |
| **Контрольная работа** | 2 |  |
| **Тема 2.5**  **Деловое общение** | | **Содержание учебного материала** | **12** |  |
| Лексика:  профессионально ориентированная лексика;  лексика делового общения.  Грамматика:  грамматические конструкциитипичные для делового стиля |  | ОК 01, ОК 02,  ОК 04, ОК 09 |
| **Практические занятия** | **8** |
| 1. Публичное выступление  2. Искусство эффективных презентаций  3. Продвижение в СМИ  4. Работа в команде | 2  2  4  2 |
| **Промежуточная аттестация (экзамен)** | | | **2** |  |
| **Консультации** | | | **4** |  |
| **Всего:** | | | **148** |  |

**ОУП.07 МАТЕМАТИКА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 1. Повторение курса математики основной школы** |  | **20** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема **1.1**  Цель и задачи математики при освоении профессии | Содержание учебного материала | 2 |
| Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. |
| Комбинированное занятие |
| Тема **1.2**  Числа и вычисления. Выражения и преобразования | Содержание учебного материала | 2 |
| Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями.  Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. |
| Комбинированное занятие |
| Тема 1.3.  Геометрия на плоскости | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 2 |
| Виды плоских фигур и их площадь.  Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости |
| Практическое занятие |
| Тема 1.4  Процентные вычисления | Содержание учебного материала | 4 |
| Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты |
| Практическое занятие |
| Тема 1.5  Уравнения и неравенства | Содержание учебного материала | 2 |
| Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства |
| Практическое занятие |
| Тема 1.6  Системы уравнений и неравенств | Содержание учебного материала | 6 |
| Способы решения систем линейных уравнений. Понятия: матрица 2х2 и 3х3, определитель матрицы. Метод Гаусса. Системы нелинейных уравнений. Системы неравенств |
| Комбинированное занятие |
| Тема 1.7  Входной контроль | Содержание учебного материала | 2 |
| Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости |
| Контрольная работа |
| **Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве** |  | **20** | ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 2.1.  Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей | Содержание учебного материала | 2 |
| Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры. |
| Комбинированное занятие |
| Тема 2.2.  Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | Содержание учебного материала | 6 |
| Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений. Решение задач. |
| Комбинированное занятие |
| Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | Содержание учебного материала | 2 |
| Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Доказательство. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство.  Расстояния в пространстве |
| Комбинированное занятие |
| Тема 2.4.  Теорема о трех перпендикулярах | Содержание учебного материала | 4 |
| Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями |
| Комбинированное занятие |
| Тема 2.5.  Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 4 |
| Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей |
| Практическое занятие |
| Тема 2.6.  Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве | Содержание учебного материала | 2 |
| Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые |
| Контрольная работа |
| **Раздел 3. Координаты и векторы** |  | **16** | ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 3.1  Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка | Содержание учебного материала | 4 |
| Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка |
| Комбинированное занятие |
| Тема 3.2  Векторы в пространстве.  Угол между векторами. Скалярное произведение векторов | Содержание учебного материала | 6 |  |
| Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам. Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями. Уравнение плоскости. Геометрический смысл определителя 2х2 |
| Комбинированное занятие |
| Тема 3.3  Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 4 |
| Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты |
| Практическое занятие |
| Тема 3.4  Решение задач. Координаты и векторы | Содержание учебного материала | 2 |
| Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам. Простейшие задачи в координатах. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями |
| Контрольная работа |
| **Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции** |  | **40** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 4.1  Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла | Содержание учебного материала | 4 |
| Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла |
| Комбинированное занятие |
| Тема 4.2  Основные тригонометрические тождества.  Формулы приведения | Содержание учебного материала | 4 |
| Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α. Формулы приведения |
| Комбинированное занятие |
| Тема 4.3  Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов  Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла | Содержание учебного материала | 8 |
| Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений |
| Комбинированное занятие |
| Тема 4.4  Функции, их свойства. Способы задания функций | Содержание учебного материала | 2 |
| Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций |
| Комбинированное занятие |
| Тема 4.5  Тригонометрические функции, их свойства и графики | Содержание учебного материала | 2 |
| Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = сtg x. |
| Комбинированное занятие. |
| Тема 4.6  Преобразование графиков тригонометрических функций | Содержание учебного материала | 2 |
| Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.  Преобразование графиков тригонометрических функций |
| Практическое занятие |
| Тема 4.7  Описание производственных процессов с помощью графиков функций | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 4 |
| Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах |
| Практическое занятие |
| Тема 4.8  Обратные тригонометрические функции | Содержание учебного материала | 2 |
| Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики |
| Комбинированное занятие |
| Тема 4.9 Тригонометрические уравнения и неравенства | Содержание учебного материала | 8 |
| Уравнение cos х = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, сtg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные.  Простейшие тригонометрические неравенства |
| Комбинированное занятие. |
| Тема 4.10  Системы тригонометрических уравнений | Содержание учебного материала | 2 |
| Системы простейших тригонометрических уравнений |
| Комбинированное занятие |
| Тема 4.11  Решение задач. основы тригонометрии. Тригонометрические функции | Содержание учебного материала | 2 |
| Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций. |
| Контрольная работа |
| **Раздел 5.**  **Комплексные числа** |  | **8** |  |
| Тема 5.1  Комплексные числа | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Понятие комплексного числа. Сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа. Форма записи комплексного числа (геометрическая, тригонометрическая, алгебраическая). Арифметические действия с комплексными числами |  |
| Комбинированное занятие |  |
| Тема 5.2  Применение комплексных чисел | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Выполнение расчетов с помощью комплексных чисел. Примеры использования комплексных чисел |  |
| Практическое занятие |  |
| **Раздел 6. Производная функции, ее применение** |  | **40** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 6.1  Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования | Содержание учебного материала | 2 |
| Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной |
| Комбинированное занятие |
| Тема 6.2  Производные суммы, разности произведения, частного | Содержание учебного материала | 6 |
| Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования |
| Комбинированное занятие |
| Тема 6.3  Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции | Содержание учебного материала | 6 |
| Определение сложной функции. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции |
| Комбинированное занятие |
| Тема 6.4  Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов | Содержание учебного материала | 2 |
| Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов |
| Комбинированное занятие |
| Тема 6.5  Геометрический и физический смысл производной | Содержание учебного материала | 4 |
| Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x) |
| Комбинированное занятие |
| Тема 6.6  Физический смысл производной в профессиональных задачах | Содержание учебного материала | 2 |
| Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени t: v = S′ (t) |
| Практическое занятие |
| Тема 6.7  Монотонность функции. Точки экстремума | Содержание учебного материала | 4 |
| Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция |
| Комбинированное занятие |
| Тема 6.8  Исследование функций и построение графиков | Содержание учебного материала | 4 |
| Исследование функции на монотонность и построение графиков. |
| Комбинированное занятие |
| Тема 6.9 Наибольшее и наименьшее значения функции | Содержание учебного материала | 2 |
| Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа |
| Комбинированное занятие |
| Тема 6.10  Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 6 |
| Наименьшее и наибольшее значение функции |
| Практическое занятие |
| Тема 6.11  Решение задач. Производная функции, ее применение | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции |
| Контрольная работа |
| **Раздел 7.**  **Многогранники и тела вращения** |  | **46** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 7.1  Вершины, ребра, грани многогранника | Содержание учебного материала | 2 |
| Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.2  Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы | Содержание учебного материала | 2 |
| Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.3  Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда | Содержание учебного материала | 2 |
| Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.4  Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида | Содержание учебного материала | 2 |
| Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.5  Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды | Содержание учебного материала | 2 |
| Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.6  Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде | Содержание учебного материала | 2 |
| Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.7  Примеры симметрий в профессии | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 6 |
| Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту |
| Практическое занятие |
| Тема 7.8  Правильные многогранники, их свойства | Содержание учебного материала | 2 |
| Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников |
| Практическое занятие |
| Тема 7.9  Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра | Содержание учебного материала | 2 |
| Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.10  Конус, его составляющие. Сечение конуса | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | *4* |
| Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.11  Усеченный конус. Сечение усеченного конуса | Содержание учебного материала | 2 |
| Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.12  Шар и сфера, их сечения | Содержание учебного материала | 2 |
| Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.13  Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел | Содержание учебного материала | 4 |
| Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел. Геометрический смысл определителя 3-го порядка |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.14  Объемы и площади поверхностей тел | Содержание учебного материала | 2 |
| Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел |
| Комбинированное занятие |
| Тема 7.15  Комбинации многогранников и тел вращения | Содержание учебного материала | 4 |
| Комбинации геометрических тел |
| Практическое занятие |
| Тема 7.16  Геометрические комбинации на практике | Содержание учебного материала | 4 |
| Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах |
| Практическое занятие |
| Тема 7.17  Решение задач. Многогранники и тела вращения | Содержание учебного материала | 2 |
| Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения |
| Контрольная работа |
| **Раздел 8.**  **Первообразная функции, ее применение** |  | **14** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 8.1  Первообразная функции. Правила нахождения первообразных | Содержание учебного материала | 2 |
| Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной |
| Комбинированное занятие |
| Тема 8.2  Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона— Лейбница |
| Комбинированное занятие |
| Тема 8.3  Неопределенный и определенный интегралы | Содержание учебного материала | 2 |
| Понятие неопределенного интеграла |
| Комбинированное занятие |
| Тема 8.4  Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции | Содержание учебного материала | 2 |
| Геометрический смысл определенного интеграла |
| Комбинированное занятие |
| Тема 8.5  Определенный интеграл в жизни | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 4 |
| Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница.  Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей |
| Практическое занятие |
| Тема 8.6  Решение задач. Первообразная функции, ее применение | Содержание учебного материала | 2 |
| Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Ее применение |
| Контрольная работа |
| **Раздел 9.**  **Степени и корни. Степенная функция** |  | **18** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 |
| Тема 9.1  Степенная функция, ее свойства | Содержание учебного материала | 4 |
| Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени |
| Комбинированное занятие |
| Тема 9.2  Преобразование выражений с корнями n-ой степени | Содержание учебного материала | 4 |
| Преобразование иррациональных выражений |
| Комбинированное занятие |
| Тема 9.3  Свойства степени с рациональным и действительным показателями | Содержание учебного материала | 2 |
| Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики |
| Комбинированное занятие |
| Тема 9.4  Решение иррациональных уравнений и неравенств | Содержание учебного материала | 6 |
| Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств |
| Комбинированное занятие |
| Тема 9.5  Степени и корни. Степенная функция | Содержание учебного материала | 2 |
| Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств |
| Контрольная работа |
| **Раздел 10. Показательная функция** |  | **28** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 |
| Тема 10.1  Показательная функция, ее свойства | Содержание учебного материала | 6 |
| Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом |
| Комбинированное занятие |
| Тема 10.2  Решение показательных уравнений и неравенств | Содержание учебного материала | 8 |
| Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств |
| Практическое занятие |
| Тема 10.3  Системы показательных уравнений | Содержание учебного материала | 6 |
| Решение систем показательных уравнений |
| Комбинированное занятие |
| Тема 10.4  Решение задач. Показательная функция | Содержание учебного материала | 8 |
| Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств |
| Контрольная работа |
| **Раздел 11. Логарифмы. Логарифмическая функция** |  | **40** | ОК-01, ОК-02,  ОК-03, ОК-04,  ОК-05, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 11.1  Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е | Содержание учебного материала | 6 |
| Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е |
| Комбинированное занятие |
| Тема 11.2  Свойства логарифмов. Операция логарифмирования | Содержание учебного материала | 8 |
| Свойства логарифмов. Операция логарифмирования. |
| Комбинированное занятие |
| Тема 11.3  Логарифмическая функция, ее свойства | Содержание учебного материала | 6 |
| Логарифмическая функция и ее свойства |
| Комбинированное занятие |
| Тема 11.4  Решение логарифмических уравнений и неравенств | Содержание учебного материала | 10 |
| Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства |
| Комбинированное занятие |
| Тема 11.5  Системы логарифмических уравнений | Содержание учебного материала | 4 |
| Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств |
| Комбинированное занятие |
| Тема 11.6  Логарифмы в природе и технике | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 4 |
| Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства |
| Практическое занятие |
| Тема 11.7  Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция | Содержание учебного материала | 2 |
| Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений |
| Контрольная работа |
| **Раздел 12.**  **Множества. Элементы теории графов** |  | **10** |  |
| Тема 12.1  Множества | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Понятие множества. Подмножество. Операции с множествами |  |
| Комбинированное занятие |  |
| Тема 12.2  Операции с множествами | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 2 |  |
| Операции с множествами. Решение прикладных задач |  |
| Практическое занятие |  |
| Тема 12.3  Графы | Содержание учебного материала | 4 |  |
| Понятие графа. Связный граф, дерево, цикл граф на плоскости |  |
| Практическая работа |  |
| Тема 12.4  Решение задач. Множества, Графы и их применение | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Операции с множествами. Описание реальных ситуаций с помощью множеств. Применение графов к решению задач |  |
| Контрольная работа |  |
| **Раздел 13. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей** |  | **26** | ОК-01, ОК-02,  ОК-03, ОК-04,  ОК-05, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 13.1  Основные понятия комбинаторики | Содержание учебного материала | 4 |
| Перестановки, размещения, сочетания. |
| Комбинированное занятие. |
| Тема 13.2  Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей | Содержание учебного материала | 4 |
| Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий. |
| Комбинированное занятие |
| Тема 13.3  Вероятность в профессиональных задачах | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 4 |
| Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события |
| Практическое занятие |
| Тема 13.4  Дискретная случайная величина, закон ее распределения | Содержание учебного материала | 4 |
| Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики |
| Комбинированное занятие |
| Тема 13.5  Задачи математической статистики | Содержание учебного материала | 4 |
| Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных |
| Комбинированное занятие |
| Тема 13.6  Составление таблиц и диаграмм на практике | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 4 |
| Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных |
| Практическое занятие |
| Тема 13.7  Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей | Содержание учебного материала | 2 |  |
| Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей |
| Контрольная работа |
| **Раздел 14. Уравнения и неравенства** |  | **40** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07  ПК.1.3 |
| Тема 14.1  Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения | Содержание учебного материала | 6 |
| Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходах в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод |
| Комбинированное занятие |
| Тема 14.2  Графический метод решения уравнений, неравенств | Содержание учебного материала | 6 |
| Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и неравенств |
| Комбинированное занятие |
| Тема 14.3  Уравнения и неравенства с модулем | Содержание учебного материала | 6 |
| Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем |
| Комбинированное занятие |
| Тема 14.4  Уравнения и неравенства с параметрами | Содержание учебного материала | 6 |
| Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром |
| Комбинированное занятие |
| Тема 14.5  Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 8 |
| Решение текстовых задач профессионального содержания |
| Практические занятия |
| Тема 14.6  Решение задач. Уравнения и неравенства | Содержание учебного материала | 6 |
| Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами |
| Практическое занятие |
| **Промежуточная аттестация (Экзамен)** | | **12** |  |
| **Консультации** | | **6** |  |
| **Всего:** |  | **358** |  |

**ОУП.08 ИНФОРМАТИКА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **Основное содержание** | | | |
| **Раздел 1.** | **Информация и информационная деятельность человека** | ***22*** |  |
| **Тема 1.1. Информация и информационные процессы** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 1.2. Подходы к измерению информации** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.  Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.  Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных.  Представление графических данных.  Представление звуковых данных.  Представление видеоданных.  Кодирование данных произвольного вида |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет** | Основное содержание | ***2*** | ОК 01  ОК 02 |
| Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 1.7. Службы Интернета** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента** | Основное содержание | ***2*** | ОК 01  ОК 02 |
| Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 1.9.**  **Информационная безопасность** | Основное содержание | ***2*** | ОК 01  ОК 02 |
| Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Раздел 2.** | **Использование программных систем и сервисов** | ***22*** |  |
| **Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования) |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны. |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 2.3.** **Компьютерная графика и мультимедиа** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi) |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео) |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы |
| Практические занятия | 2 |
| **Раздел 3.** | **Информационное моделирование** | ***28*** |  |
| **Тема 3.1.**  **Модели и моделирование. Этапы моделирования** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 3.2.**  **Списки, графы, деревья** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений |
| Теоретическое обучение | *2* |
| **Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия) |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры** | Основное содержание | ***4*** | ОК 01 |
| Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, С++, С#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 3.5.**  **Анализ алгоритмов в профессиональной области** | Основное содержание | ***4*** | ОК 02 |
| Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов |
| Теоретическое обучение | *2* |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области** | Основное содержание | ***6*** | ОК 02 |
| Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных |
| Теоретическое обучение | *2* |
| Практические занятия | *4* |
| **Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Визуализация данных в электронных таблицах |
| Практические занятия | *2* |
| **Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)** | Основное содержание | ***2*** | ОК 02 |
| Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области) |
| Практические занятия | *2* |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)[[28]](#footnote-28)** | | | |
| **Прикладной модуль 5** | **Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда** | **36** |  |
| **Тема 5.1. Конструктор Тильда** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 5.2 Создание сайта** | Основное содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок. |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 5.3. Создание различных видов страниц** | Содержание | **4** |  |
| Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки) |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.4. Стандартные блоки** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.5. Панель навигации** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом, изображениями и видео |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.6. Настройка главной страницы** | Содержание | **6** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS. |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 5.7.** Проектная работа с использование конструктора Тильда | Содержание | **10** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Проектная работа «Создание интернет-магазина» |
| Практические занятия | 10 |
| **Прикладной модуль 8** | **Введение в создание графических изображений с помощью GIMP** | **36** |  |
| **Тема 8.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация** | Содержание | **2** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объёма изображения |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **Тема 8.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP** | Содержание | **2** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы |
| Теоретическое обучение | 2 |
| **Тема 8.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 8.6. Выделение. Контуры. Комбинирование изображений** | Содержание | **6** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 4 |
| **Тема 8.7. Быстрая маска и преобразование цвета** | Содержание | **2** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Графические отображение области выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.8. Создание градиентов** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.9. Создание анимированного изображения в формате GIF** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF c помощью GIMP |
| Теоретическое обучение | 2 |
| Практические занятия | 2 |
| **Тема 8.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»** | Содержание | **4** | ОК 02  *ПК.1.3* |
| Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта» |
| Практические занятия | 4 |
| **Промежуточная аттестация**  **(дифференцированный зачет)** | | **2** |  |
| **Консультации** | | **2** |  |
| **Всего** | | **146** |  |

**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** | **12** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Основное содержание** | | **8** |  |
| **Тема 1.1**Современное состояние физической культуры и спорта | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1**.** Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации |  | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 9 |
| 2.Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО |
| **Тема 1.2** Здоровье и здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 9 |
| 1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания |  |
| 2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание |
| 3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.  Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека |
| **Тема 1.3**Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья  *(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)* |  |
| 2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность |
| **Тема 1.4**Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08, ЛР 6 |
| 1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой |  |
| 2. Организация занятий физическими упражнениями различной 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 |
| 3. Основные принципы построения самостоятельных занятий. |
| 3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля |
| 4. Физические качества, средства их совершенствования |
| **\*Профессионально ориентированное содержание** | | **4** |  |
| **Тема 1.5** Физическая культура в режиме трудового дня | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| 1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/профессии к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики |  |
| **Тема 1.6** Профессионально-прикладная физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| 1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки |  |
| 2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/профессии; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств |  |
| **Раздел № 2** | **Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности** | **58** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Методико-практические занятия** | | **16** |  |
| **\*Профессионально ориентированное содержание** | | **16** |  |
| **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,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения |  |
| 2. 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,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 3. 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,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности |  |
| **Тема 2.4.** Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 2 |
| 5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности |  |
| 6. 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,  ***ПК1.2.*** |
| **Практические занятия** | 8 |
| 7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания |  |
| 8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) |
| **Основное содержание** | | **42** |  |
| **Учебно-тренировочные занятия** | | **42** |  |
| **Тема 2.6.** Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| 12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности,*[[29]](#footnote-29)*развитие основных физических качеств |  |
| ***2.7. Гимнастика[[30]](#footnote-30) (практические занятия 13-20)*** | | **14** |  |
| **Тема 2.7 (1)** Основная гимнастика *(обязательный вид)* | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 04,  ОК 08 |
| **Практические занятия** | 8 |
| 13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой.  Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. |  |
| 14. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.  Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки |
| **Тема 2.7 (4)** Аэробика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| 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 2.7 (5)** Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| 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 |  |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования. |
| Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах. |
| **Тема 2.7 Самбо (6)** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 2 |
| Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты.  Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки.  Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры |  |
| ***2.8 Спортивные игры*** | | **12** |  |
| **Тема 2.8** Баскетбол | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| **Практические занятия** | 6 |
| 25-26. 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 |  |
| 27.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения |
| 28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности |
| **Тема 2.8** Волейбол | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 6 |
| 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 |
| **Тема 2.8** Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности[[31]](#footnote-31) | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 12 |
| 29.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры |  |
| **Тема 2.9** Лёгкая атлетика *(практические занятия 30-38)* | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Практические занятия** | 14 |
| 30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; |  |
| 31. Совершенствование техники спринтерского бега |
| 32-34. Совершенствование техники (кроссового бега[[32]](#footnote-32), средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)) |
| 35. Совершенствование техники эстафетного бега (4 \*100 м, 4\*400 м; бега по прямой с различной скоростью) |
| 36. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега |
| 37. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега |
| 38. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); |
| 39-40. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики. |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)** | | ***2*** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| **Всего:** | | ***144*** |  |

**ОУП.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование разделов и тем  учебного предмета | Количество часов | Программное содержание | Основные виды деятельности обучающихся |
| Модуль № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства» | | | | |
| 1.1 | Взаимодействие  личности, общества  и государства  в обеспечении  национальной  безопасности | 1 | 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 | Объясняют роль Российской Федерации  в обеспечении устойчивости  международного положения и опасности,  связанные с ним.  Раскрывают смысл понятий «национальная  безопасность», «национальные интересы»,  «угроза национальной безопасности»,  «обеспечение национальной безопасности»,  «устойчивое развитие», «внутренние  опасности».  Объясняют, что такое духовно-  нравственные ценности, культурные  ценности, их значимость для обеспечения  безопасности страны и ее граждан.  Раскрывают правовые основы и принципы  обеспечения национальной безопасности  Российской Федерации.  Характеризуют роль личности, общества  и государства в достижении стратегических  национальных приоритетов. Объясняют значение их реализации  в обеспечении комплексной безопасности и устойчивого развития Российской  Федерации, приводят примеры |
| 1.2 | Государственная и общественная безопасность | 1 | Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности.  Роль личности, общества и государства  в предупреждении противоправной деятельности | Характеризуют роль Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Службы внешней разведки Российской Федерации  и Росгвардии России в обеспечении национальной безопасности.  Объясняют роль общественных институтов (школ, общественных и волонтерских организаций) в предупреждении  противоправной деятельности |
| 1.3 | Роль личности, общества  и государства  в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций | 1 | Единая государственная система предупреждения  и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования.  Территориальный  и функциональный принцип организации РСЧС.  Ее задачи и примеры их решения.  Права и обязанности граждан в области защиты  от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации  в области гражданской обороны | Характеризуют правовую основу защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.  Раскрывают назначение, основные задачи и структуру единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).  Объясняют права и обязанности граждан  Российской Федерации в области защиты от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.  Объясняют права и обязанности граждан Российской Федерации в области  гражданской обороны.  Актуализируют действия при сигнале  «Внимание всем!» |
| 1.4 | Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны | 1 | Россия в современном мире.  Оборона страны как  обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности.  Роль Вооруженных Сил Российской Федерации  в обеспечении национальной  безопасности | Анализируют угрозы военной безопасности Российской Федерации, обосновывают значение обороны государства для мирного социально-экономического развития страны. Характеризуют роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Приводят примеры |
| Итого по модулю | | | 4 |  |
| Модуль № 2 «Основы военной подготовки» | | | | |
| 2.1 | Строевые приемы и движение  без оружия (строевая подготовка) | 1 | Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом.  Движение с изменением скорости движения.  Повороты в движении.  Выполнение воинского приветствия на месте  и в движении | Вырабатывают алгоритм выполнения строевых приемов в движении без оружия. Перечисляют строевые приемы в движении без оружия.  Выполняют строевые приемы |
| 2.2 | Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка) | 1 | Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра.  Походный, предбоевой  и боевой порядок действия подразделений.  Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы | Формируют представления об основах общевойскового боя.  Классифицируют основные понятия общевойскового боя и видах маневра в бою. Рассказывают о видах боевых действий, обороне и наступлении.  Анализируют походный, предбоевой и боевой порядок подразделений.  Вырабатывают алгоритм действий  военнослужащего в бою |
| 2.3 | Требования безопасности при обращении с оружием  и боеприпасами (огневая подготовка) | 1 | Требования Курса стрельб по организации, порядку  и мерам безопасности во время стрельб и тренировок.  Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия.  Способы удержания оружия  и правильность прицеливания | Оценивают риски нарушения правил и мер безопасности.  Приводят примеры нарушений правил и мер безопасности и их возможных последствий.  Перечисляют меры безопасности при проведении занятий по боевой подготовке и обращении с оружием. Рассказывают о способах удержания оружия, правилах прицеливания  и производства меткого выстрела |
| 2.4 | Виды, назначение  и тактико- технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая  подготовка) | 1 | Назначение и тактико-  технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ).  Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия | Классифицируют виды современного стрелкового оружия.  Проводят сравнение АК-74 и АК-12, выделяя характерные конструктивные особенности образцов стрелкового оружия. Актуализируют информацию о современных видах короткоствольного стрелкового оружия. Рассказывают о перспективах развития  стрелкового оружия |
| 2.5 | Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической  подготовки и связи) | 1 | История возникновения  и развития радиотехнических комплексов.  Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА.  Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа | Актуализируют информацию об истории возникновения и развития беспилотных авиационных систем.  Формируют представления о способах боевого применения БПЛА, АНПА, БЭК. Объясняют способы ведения разведки местности с помощью БПЛА.  Рассказывают о конструктивных особенностях БПЛА квадрокоптерного типа. Решают ситуационные задачи |
| 2.6 | Предназначение, общее устройство и тактико- технические характеристики переносных радиостанций  (основы технической  подготовки и связи) | 1 | История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-  технические характеристики переносных радиостанций | Актуализируют информацию об истории возникновения и развития радиосвязи.  Рассказывают о назначении радиосвязи и требованиях, предъявляемых к ним. Формируют представления о видах, предназначении, тактико-технических  характеристиках современных переносных радиостанций.  Решают ситуационные задачи |
| 2.7 | Свойства местности и их применение  в военном деле (военная топография) | 1 | Местность как элемент боевой обстановки.  Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск.  Сезонные изменения  тактических свойств местности | Формируют представление о местности как элементе боевой обстановки.  Объясняют тактические свойства местности и его влияние на боевые действия войск.  Рассказывают о характере сезонных изменений тактических свойств местности и их влиянии на действия войск |
| 2.8 | Фортификационное оборудование позиции отделения.  Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка) | 1 | Шанцевый инструмент,  его назначение, применение и сбережение.  Порядок оборудования позиции отделения.  Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка | Формируют представление о шанцевом инструменте, порядке его сбережения и эксплуатации.  Актуализируют информацию о порядке и сроках инженерного оборудования позиции отделения и окопа  для стрелка.  Вырабатывают алгоритм оборудования окопа для стрельбы из положения лежа.  Решают ситуационные задачи |
| 2.9 | Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита) | 1 | 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.  Зажигательное оружие и способы защиты  от него | Актуализируют информацию об оружии массового поражения.  Классифицируют виды ядерных взрывов.  Рассказывают о поражающих факторах ядерного взрыва, признаках применения отравляющих веществ и биологического оружия.  Вырабатывают алгоритм действий при применении противником оружия массового поражения |
| 2.10 | Первая помощь на поле боя (военно- медицинская подготовка.  Тактическая медицина) | 2 | Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи.  Виды боевых ранений  и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях  Условные зоны оказания первой помощи.  Характеристика особенностей  «красной», «желтой» и «зеленой» зон.  Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне.  Порядок выполнения  мероприятий первой помощи в зонах | Формируют представление о видах ранений, получаемых на поле боя.  Актуализируют информацию о порядке оказания первой помощи.  Объясняют особенности оказания первой помощи в особых условиях.  Объясняют состав и назначение средств оказания первой помощи.  Решают ситуационные задачи  Формируют представление об условных зонах оказания первой помощи.  Объясняют характерные особенности  «красной», «желтой» и «зеленой» зон.  Вырабатывают алгоритм действий  в различных зонах оказания первой помощи. Решают ситуационные задачи |
| 2.11 | Особенности прохождения военной службы по призыву  и по контракту.  Военно-учебные заведения и военно- учебные центры (тактическая подготовка) | 1 | Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей.  Особенности прохождения службы по контракту.  Организация подготовки офицерских кадров  для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации  по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствии.  Военно-учебные заведение  и военно-учебные центры | Характеризуют воинские должности. Анализируют порядок освоения воинских должностей.  Объясняют особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Актуализируют знания о военно-учебных заведениях (высшего и средне- профессионального профиля).  Рассказывают о системе военно-учебных центров при учебных заведениях высшего образования.  Характеризуют порядок подготовки офицерских кадров |
| Итого по модулю | | 12 |  |  |
| Модуль № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе» | | | | |
| 3.1 | Современные представления о культуре безопасности | 1 | Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства.  Соотношение понятий  «опасность», «безопасность»,  «риск» (угроза).  Соотношение понятий  «опасная ситуация»,  «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения.  Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи  обеспечения безопасности | Объясняют смысл понятий «опасность»,  «безопасность», «риск (угроза)», «культура безопасности», «опасная ситуация»,  «чрезвычайная ситуация». Объясняют их взаимосвязь.  Анализируют актуальные проблемы безопасности жизнедеятельности.  Приводят примеры решения задач по обеспечению безопасности  в повседневной жизни (индивидуальный, групповой и общественно-государственный уровни).  Рассказывают об общих принципах безопасного поведения, приводят примеры |
| 3.2 | Влияние поведения на безопасность.  Риск- ориентированный подход  к обеспечению безопасности  на уровне личности, общества, государства | 1 | Понятия «виктимность»,  «виктимное поведение»,  «безопасное поведение».  Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие.  Действия, позволяющие  предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности.  Действия в опасной  и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества,  государства | Объясняют смысл понятий «виктимное поведение», «безопасное поведение».  Анализируют влияние поведения человека на его безопасность. Приводят примеры.  Вырабатывают навыки оценки своих действий с точки зрения их влияния на безопасность.  Раскрывают суть риск-ориентированного подхода к обеспечению безопасности. Приводят примеры реализации риск- ориентированного подхода на уровне личности, общества, государства |
| Итого по модулю | | 2 |  |  |
| Модуль № 4 «Безопасность в быту» | | | | |
| 4.1 | Источники опасности в быту.  Профилактика  и первая помощь при отравлениях | 1 | Источники опасности в быту, их классификация.  Общие правила безопасного поведения.  Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете.  Причины и профилактика бытовых отравлений.  Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях | Раскрывают источники и классифицируют бытовые опасности.  Обосновывают зависимость риска (угрозы) их возникновения от поведения человека. Объясняют права и обязанности потребителя, правила совершения покупок, в том числе в Интернете. Оценивают их роль в совершении безопасных покупок.  Оценивают риски возникновения бытовых отравлений, вырабатывают навыки их профилактики.  Актуализируют навыки первой помощи  при бытовых отравлениях |
| 4.2 | Безопасность в быту.  Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту | 3 | 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.  Основные правила безопасного поведения при обращении  с газовыми и электрическими приборами.  Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно- легочной реанимации.  Основные правила пожарной безопасности в быту.  Термические и химические ожоги.  Первая помощь при ожогах | Оценивают риски получения бытовых травм.  Анализируют взаимосвязь поведения и риска получить травму.  Актуализируют правила пожарной безопасности и электробезопасности, оценивают влияние соблюдения правил на безопасность в быту.  Вырабатывают навыки безопасного поведения в быту при использовании газового и электрического оборудования.  Актуализируют навыки поведения при угрозе и возникновении пожара.  Актуализируют навыки первой помощи при бытовых травмах, ожогах, порядок проведения сердечно-легочной реанимации |
| 4.3 | Безопасное поведение в местах  общего пользования | 2 | 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  Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации  коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия  с ними.  Действия в экстренных случаях | Раскрывают правила безопасного поведения в местах общего пользования  (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.)  Оценивают влияние конструктивной коммуникации с соседями на уровень безопасности, приводят примеры.  Оценивают риски противоправных действий, вырабатывают навыки, снижающие криминальные риски.  Рассказывают о правилах поведения  при возникновении коммунальной аварии.  Вырабатывают навыки взаимодействия с коммунальными службами |
| Итого по модулю | | 6 |  |  |
| Модуль № 5 «Безопасность на транспорте» | | | | |
| 5.1 | Безопасность дорожного движения | 2 | История появления правил дорожного движения  и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте.  Безопасность пешехода  в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение  с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира.  Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе.  Ответственность водителя. Ответственность пассажира.  Представления о знаниях и навыках, необходимых  водителю | Актуализируют правила дорожного движения.  Анализируют изменение правил дорожного движения в зависимости от изменения уровня рисков (риск-ориентированный подход).  Оценивают риски для пешехода при разных  условиях, вырабатывают навыки безопасного поведения.  Рассказывают о влиянии действий водителя и пассажира на безопасность дорожного движения. Приводят примеры.  Объясняют права, обязанности, ответственность пешехода, пассажира, водителя.  Рассказывают, какие знания и навыки необходимы водителю |
| 5.2 | Порядок действий при дорожно- транспортных происшествиях | 1 | Порядок действий  при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним  или несколькими пострадавшими;  при опасности возгорания; с большим количеством  участников) | Анализируют правила безопасного поведения при дорожно-транспортных происшествиях разного характера.  Вырабатывают навыки оценки рисков  и планирования своих действий на основе этой оценки.  Актуализируют навыки первой помощи, навыки пользования огнетушителем |
| 5.3 | Безопасное поведение  на разных видах транспорта | 2 | Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения.  Порядок действий  при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности  на железнодорожном транспорте. 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 | Раскрывают источники опасности  на различных видах транспорта. Приводят примеры.  Объясняют правила безопасного поведения на транспорте.  Приводят примеры влияния поведения на безопасность.  Рассказывают о порядке действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации на различных видах транспорта |
| Итого по модулю | | 5 |  |  |
| Модуль № 6 «Безопасность в общественных местах» | | | | |
| 6.1 | Безопасность  в общественных местах.  Опасности социально- психологического характера | 2 | 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).  Порядок действий  при риске возникновения или возникновении толпы, давки.  Эмоциональное заражение  в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании  в агрессивную и паническую  толпу | Перечисляют и классифицируют основные источники опасности в общественных местах.  Раскрывают общие правила безопасного поведения в общественных местах,  характеризуют их влияние на безопасность. Вырабатывают навыки оценки рисков возникновения толпы, давки.  Рассказывают о действиях, которые минимизируют риски попадания в толпу, давку, и о действиях, которые позволяют минимизировать риск получения травмы в случае попадания в толпу, давку |
| 6.2 | Безопасность  в общественных местах. Опасности криминального характера | 1 | Правила безопасного поведения при проявлении агрессии.  Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения.  Порядок действий  при попадании в опасную ситуацию.  Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек  с ментальными расстройствами).  Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили  потерявшегося человека | Оценивают риски возникновения ситуаций криминального характера в общественных местах.  Вырабатывают навыки безопасного поведения при проявлении агрессии. Вырабатывают навыки безопасного поведения для снижения рисков  криминального характера. Оценивают риски потеряться в общественном месте.  Объясняют порядок действий в случаях, когда потерялся человек |
| 6.3 | Безопасность  в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении  конструкций, угрозе или совершении террористического акта | 2 | 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.  Меры безопасности и порядок поведения при угрозе,  в условиях совершения  террористического акта | Актуализируют правила пожарной  безопасности в общественных местах. Выделяют особенности поведения при угрозе пожара и пожаре в общественных местах разного типа.  Актуализируют правила поведения при угрозе обрушения или обрушении зданий или отдельных конструкций.  Раскрывают правила поведения при угрозе совершения или совершении террористического акта в общественном месте |
| Итого по модулю | | 5 |  |  |
| Модуль № 7 «Безопасность в природной среде» | | | | |
| 7.1 | Безопасность  в природной среде | 1 | Отдых на природе. Источники опасности в природной среде.  Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах.  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) | Выделяют и классифицируют источники опасности в природной среде.  Раскрывают особенности безопасного поведения при нахождении в природной среде, в том числе в лесу, на водоемах, в горах.  Рассказывают о способах ориентирования на местности.  Анализируют разные способы ориентирования,  сравнивают их особенности, выделяют преимущества и недостатки |
| 7.2 | Выживание в автономных условиях | 1 | Порядок действий в случаях, когда человек потерялся  в природной среде.  Источники опасности  в автономных условиях. Сооружение убежища.  Получение воды и питания.  Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях.  Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении | Вырабатывают навыки безопасного поведения, минимизирующего риски потеряться в природной среде.  Рассказывают о порядке действий, если человек потерялся в природной среде. Актуализируют знания об основных источниках опасности при автономном  нахождении в природной среде; способах подачи сигнала о помощи.  Рассказывают о способах сооружения убежища для защиты от перегрева  и переохлаждения, получения воды и пищи, правилах поведения при встрече с дикими животными.  Актуализируют навыки первой помощи при перегреве, переохлаждении, отморожении; навыки транспортировки  пострадавших |
| 7.3 | Природные чрезвычайные ситуации.  Природные пожары | 1 | Природные чрезвычайные ситуации.  Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях.  Природные пожары.  Возможности прогнозирования и предупреждения.  Правила безопасного поведения.  Последствия природных пожаров для людей  и окружающей среды | Называют и классифицируют природные чрезвычайные ситуации.  Выделяют наиболее характерные риски для своего региона с учетом географических, климатических особенностей, традиций ведения  хозяйственной деятельности, отдыха на природе.  Раскрывают применение принципов безопасного поведения (предвидеть опасность; по возможности избежать ее; при необходимости действовать)  для природных чрезвычайных ситуаций. Анализируют причины и признаки возникновения природных пожаров.  Обосновывают влияние поведения человека на риски возникновения природных  пожаров.  Вырабатывают навыки безопасных действий  при угрозе и возникновении природного пожара |
| 7.4 | Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические  явления и процессы: землетрясения, извержение  вулканов, оползни, сели, камнепады | 1 | Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами.  Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий.  Правила безопасного поведения.  Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами | Называют и характеризуют чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Раскрывают возможности прогнозирования,  предупреждения, смягчения последствий таких чрезвычайных ситуаций.  Актуализируют знания о правилах безопасного поведения при чрезвычайных ситуациях, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами. Оценивают риски чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими  явлениями и процессами для своего региона.  Приводят примеры риск-ориентированного поведения |
| 7.5 | Природные чрезвычайные ситуации.  Опасные гидрологические  явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины | 1 | Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами.  Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий.  Правила безопасного поведения.  Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами | Называют и характеризуют чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Раскрывают возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями  и процессами.  Актуализируют знания о правилах безопасного поведения при таких чрезвычайных ситуациях.  Оценивают риски чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими  явлениями и процессами для своего региона. Приводят примеры риск-ориентированного  поведения |
| 7.6 | Природные чрезвычайные ситуации.  Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара | 1 | Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими  явлениями и процессами.  Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий.  Правила безопасного поведения.  Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами | Называют и характеризуют чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями  и процессами.  Раскрывают возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий таких чрезвычайных ситуаций.  Актуализируют знания о правилах безопасного поведения при чрезвычайных ситуациях, вызванных опасными метеорологическими явлениями  и процессами.  Оценивают риски чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими  явлениями и процессами для своего региона.  Приводят примеры риск-ориентированного поведения |
| 7.7 | Экологическая грамотность  и разумное природопользование | 1 | Влияние деятельности человека на природную среду.  Причины и источники  загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы.  Чрезвычайные ситуации экологического характера.  Возможности прогнозирования, | Характеризуют источники экологических угроз, обосновывают влияние человеческого фактора на риски их возникновения.  Характеризуют значение риск- ориентированного подхода к обеспечению экологической безопасности.  Вырабатывают навыки экологической грамотности и разумного  Природопользования предупреждения, смягчения последствий.  Экологическая грамотность  и разумное природопользование |
| Итого по модулю | | 7 |  |  |
| Модуль № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи» | | | | |
| 8.1 | Факторы, влияющие на здоровье  человека. Здоровый образ жизни | 1 | 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 | Объясняют смысл понятий «здоровье»,  «охрана здоровья», «здоровый образ жизни»,  «лечение», «профилактика» и выявляют взаимосвязь между ними.  Оценивают степень влияния биологических, социально-экономических, экологических, психологических факторов на здоровье.  Оценивают значение здорового образа жизни и его элементов для человека,  приводят примеры из собственного опыта |
| 8.2 | Инфекционные заболевания.  Значение  вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями | 1 | 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 | Характеризуют инфекционные заболевания, раскрывают основные способы распространения и передачи инфекционных заболеваний.  Вырабатывают навыки соблюдения мер личной профилактики.  Раскрывают роль вакцинации  в профилактике инфекционных заболеваний. Приводят примеры.  Объясняют значение национального  календаря профилактических прививок и вакцинации населения.  Характеризуют роль вакцинации для сообщества в целом.  Объясняют смысл понятия «вакцинация по эпидемиологическим показаниям».  Актуализируют знания о чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера, действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера (на примере эпидемии).  Приводят примеры реализации риск- ориентированного подхода к обеспечению безопасности при чрезвычайных ситуациях  биолого-социального характера |
| 8.3 | Неинфекционные заболевания.  Факторы риска и меры профилактики.  Роль диспансеризации для сохранения здоровья | 2 | Неинфекционные заболевания. Самые распространенные 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 и др.) | Характеризуют наиболее распространенные неинфекционные заболевания  (сердечно-сосудистые, онкологические, эндокринные и др.).  Оценивают основные факторы риска их  возникновения и степень опасности. Характеризуют признаки угрожающих жизни и здоровью состояний (инсульт, сердечный приступ и др.).  Вырабатывают навыки вызова скорой медицинской помощи.  Обосновывают роль образа жизни в профилактике и защите  от неинфекционных заболеваний.  Раскрывают значение диспансеризации для ранней диагностики неинфекционных заболеваний, объясняют порядок  прохождения диспансеризации |
| 8.4 | Психическое здоровье  и психологическое благополучие | 1 | Психическое здоровье и психологическое благополучие.  Критерии психического здоровья и психологического благополучия.  Основные факторы, влияющие  на психическое здоровье и психологическое благополучие.  Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголя  и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим  психотравмирующую ситуацию).  Меры, направленные  на сохранение и укрепление психического здоровья | Объясняют смысл понятий «психическое здоровье» и «психологическое благополучие», характеризуют их влияние на жизнь человека.  Объясняют основные критерии  психического здоровья и психологического благополучия.  Характеризуют факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие.  Объясняют основные направления сохранения и укрепления психического здоровья и психологического благополучия.  Характеризуют негативное влияние вредных привычек на умственную и физическую работоспособность, благополучие  человека.  Характеризуют роль раннего выявления психических расстройств и создания благоприятных условий для развития.  Объясняют смысл понятия «инклюзивное обучение».  Вырабатывают навыки, позволяющие минимизировать влияние хронического стресса.  Характеризуют признаки психологического неблагополучия и критерии обращения  за помощью |
| 8.5 | Первая помощь пострадавшему | 2 | Первая помощь.  История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи.  Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи.  Оказание первой помощи  в сложных случаях (травмы глаза; «сложные»  кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь  при нескольких травмах одновременно).  Действия при прибытии скорой  медицинской помощи | Объясняют правовые основы оказания первой помощи в Российской Федерации. Объясняют смысл понятий «первая помощь», «скорая медицинская помощь», их  соотношение. Актуализируют знания о состояниях,  в которых оказывается первая помощь, и мероприятиях первой помощи.  Актуализируют навыки применения алгоритма первой помощи.  Вырабатывают навыки безопасных действий по оказанию первой помощи в различных условиях (травмы глаза; «сложные»  кровотечения; первая помощь  с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно) |
| Итого по модулю | | 7 |  |  |
| Модуль № 9 «Безопасность в социуме» | | | | |
| 9.1 | Общение в жизни человека.  Межличностное общение, общение в группе | 1 | Определение понятия  «общение».  Навыки конструктивного общения.  Общие представления  о понятиях «социальная группа», «большая группа»,  «малая группа».  Межличностное общение, общение в группе,  межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе.  Психологические  характеристики группы  и особенности взаимодействия в группе.  Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа.  Психологические  закономерности в группе | Объясняют смысл понятия «общение». Характеризуют роль общения в жизни человека.  Вырабатывают навыки конструктивного общения.  Приводят примеры межличностного общения и общения в группе.  Объясняют смысл понятий «социальная группа», «малая группа», «большая группа». Характеризуют взаимодействие в группе.  Объясняют влияние групповых норм и ценностей на взаимодействие в группе. Приводят примеры |
| 9.2 | Конфликты и способы их разрешения | 2 | Понятие «конфликт».  Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе.  Факторы, способствующие  и препятствующие эскалации конфликта.  Способы поведения в конфликте.  Деструктивное и агрессивное поведение.  Конструктивное поведение  в конфликте. Роль регуляции эмоций  при разрешении конфликта, способы саморегуляции.  Способы разрешения  конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта.  Ведение переговоров  при разрешении конфликта.  Опасные проявления  конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению  насилия | Объясняют смысл понятия «конфликт». Называют стадии развития конфликта. Приводят примеры.  Анализируют факторы, способствующие и препятствующие развитию конфликта. Вырабатывают навыки конструктивного разрешения конфликта.  Объясняют условия привлечения третьей стороны для разрешения конфликта.  Вырабатывают навыки пресекать опасные проявления конфликтов.  Раскрывают способы противодействия буллингу, проявлениям насилия |
| 9.3 | Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия | 2 | Способы психологического воздействия.  Психологическое влияние в малой группе.  Положительные  и отрицательные стороны конформизма.  Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как  основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении.  Цели, технологии и способы  противодействия | Перечисляют способы психологического воздействия.  Формируют навыки конструктивного общения.  Объясняют смысл понятия «манипуляция». Называют характеристики манипулятивного воздействия. Приводят примеры.  Формируют навыки противодействия манипуляции |
| 9.4 | Психологические механизмы воздействия  на большие группы людей | 2 | Психологическое влияние на большие группы.  Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание.  Деструктивные  и псевдопсихологические технологии | Раскрывают способы воздействия на большие группы: заражение; убеждение; внушение; подражание. Приводят примеры. Формируют навык выявлять деструктивные и псевдопсихологические технологии и противостоять их воздействию |
| Итого по модулю | | 7 |  |  |
| Модуль № 10 «Безопасность в информационном пространстве» | | | | |
| 10.1 | Безопасность  в цифровой среде | 1 | Понятия «цифровая среда», «цифровой след».  Влияние цифровой среды на жизнь человека.  Приватность, персональные данные.  «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия.  Опасности и риски цифровой среды, их источники.  Правила безопасного  поведения в цифровой среде | Характеризуют цифровую среду, ее влияние на жизнь человека. Объясняют смысл понятий «цифровая среда», «цифровой след», «персональные данные».  Анализируют опасности цифровой среды (цифровая зависимость; вредоносное программное обеспечение; сетевое мошенничество и травля; вовлечение  в деструктивные сообщества; запрещенный  контент), раскрывают их характерные признаки. Вырабатывают навыки безопасных действий  по снижению рисков и защите от опасностей цифровой среды |
| 10.2 | Опасности, связанные  с использованием программного обеспечения | 1 | Вредоносное программное обеспечение.  Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы.  Правила защиты  от вредоносного программного обеспечения.  Кража персональных данных, паролей.  Мошенничество, фишинг, правила защиты  от мошенников.  Правила безопасного  использования устройств и программ | Объясняют смысл понятий «программное обеспечение», «вредоносное программное обеспечение».  Характеризуют и классифицируют опасности, анализируют риски, источником которых является вредоносное программное обеспечение.  Вырабатывают навыки безопасного использования устройств и программ |
| 10.3 | Опасности, связанные  с коммуникацией в цифровой среде | 2 | Поведенческие опасности 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 | Перечисляют и классифицируют опасности, связанные с поведением людей в цифровой среде.  Раскрывают риски, связанные  с коммуникацией в цифровой среде  (имитация близких социальных отношений; травля; шантаж разглашением сведений; вовлечение в деструктивную, противоправную деятельность), способы их выявления и противодействия им.  Вырабатывают навыки безопасной коммуникации в цифровой среде |
| 10.4 | Достоверность информации  в цифровой среде | 2 | 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 | Объясняют смысл и взаимосвязь понятий  «достоверность информации»,  «информационный пузырь», «фейк».  Вырабатывают навыки проверки достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-  этическим нормам |
| 10.5 | Защита прав в цифровом пространстве | 1 | Понятие прав человека  в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете.  Запрещенный контент. Защита прав в цифровом  пространстве | Раскрывают правовые основы взаимодействия с цифровой средой, вырабатывают навыки безопасных действий по защите прав в цифровой среде.  Объясняют права, обязанности и ответственность граждан и организаций в информационном пространстве |
| Итого по модулю | | 7 |  |  |
| Модуль № 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму» | | | | |
| 11.1 | Экстремизм  и терроризм как угроза устойчивого развития общества | 2 | 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 | Характеризуют экстремизм и терроризм как угрозу благополучию человека, стабильности общества и государства.  Объясняют смысл и взаимосвязь понятий  «экстремизм» и «терроризм». Анализируют варианты их проявления и возможные последствия.  Анализируют признаки вовлечения  в экстремистскую и террористическую  деятельность, вырабатывают навыки безопасных действий при их обнаружении |
| 11.2 | Правила безопасного поведения при угрозе  и совершении террористического акта | 2 | Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы.  Правила поведения и порядок действий при угрозе  или совершении террористического акта, проведении  контртеррористической операции | Анализируют методы и виды террористической деятельности.  Характеризуют уровни террористической опасности, вырабатывают навыки безопасных действий при их объявлении.  Актуализируют навыки безопасных действий при угрозе (обнаружение бесхозных вещей, подозрительных предметов и др.) и совершении террористического акта (подрыв взрывного устройства; наезд транспортного средства; попадание в заложники и др.), проведении контртеррористической  операции |
| 11.3 | Противодействи е экстремизму  и терроризму | 2 | 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 | Раскрывают правовые основы, структуру и задачи государственной системы  противодействия экстремизму и терроризму.  Объясняют права, обязанности  и ответственность граждан и организаций в области противодействия экстремизму и терроризму |
| Итого по модулю | | 6 |  |  |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО  ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | | 68 |  |  |

**ОУП.11 ФИЗИКА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Формируемые общие и профессиональные**  **компетенции** |
| **1** | | **2** | | **3** | **4** |
| **Введение.**  **Физика и методы**  **научного познания** | | **Содержание учебного материала:** | | 2 | ОК 03  ОК 05 |
| Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин | |
| **Раздел 1. Механика** | | | | **12** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 1.1**  Основы кинематики | | **Содержание учебного материала:** | | 4 |
| Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторныефизические величины.Относительность механического движения**.** Система отсчета.Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь.  Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела | |
| **Тема 1.2**  Основы динамики | | **Содержание учебного материала:** | | 4 |
| Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения | |  |
| **Тема 1.3**  Законы сохранения в механике | | **Содержание учебного материала:** | | 4 |  |
|  | | Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения.Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики |  |  |
| **Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика** | | | **20** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 2.1**  Основы молекулярно-кинетической теории | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы |  |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  1. Изучение одного из изопроцессов | 2 |  |
| **Тема 2.2**  Основы термодинамики | | **Содержание учебного материала:** | 6 |  |
|  | | Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы |  |  |
| **Тема 2.3**  Агрегатные состояния вещества и фазовые  переходы | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела |  |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  2. Определение влажности воздуха | 2 |  |
| **Контрольная работа №1** «Молекулярная физика и термодинамика» | | | 2 |  |
| **Раздел 3. Электродинамика** | | | **32** | ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 3.1**  Электрическое поле | | **Содержание учебного материала:** | 6 |  |
|  | | Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов |  |  |
| **Тема 3.2**  Законы постоянного тока | | **Содержание учебного материала:** | 6 |  |
|  | | Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи |  |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  3. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.  4. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока | 2  2 |  |
| **Тема 3.3** Электрический ток в различных средах | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников |  |  |
| **Тема 3.4**  Магнитное поле | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури |  |  |
| **Тема 3.5** Электромагнитная индукция | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле |  |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  5. Изучение явления электромагнитной индукции | 2 |  |
| **Контрольная работа №2** «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция» | | | 2 |  |
| **Раздел 4. Колебания и волны** | | | **10** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 4.1** Механические колебания и волны | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.  Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение |  |  |
| **Тема 4.2** Электромагнитные колебания и волны | | **Содержание учебного материала:** | 6 |  |
|  | | Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии.  Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн |  |  |
| **Раздел 5. Оптика** | | | **16** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05 |
| **Тема 5.1**  Природа света | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы |  |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  6. Определение показателя преломления стекла | 2 |  |
| **Тема 5.2**  Волновые свойства света | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений |  |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  7. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки | 2 |  |
|  | | **Контрольная работа № 3** «Колебания и волны. Оптика» | 2 |  |
| **Тема 5.3**  Специальная теория относительности | | Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии  свободной частицы. Элементы релятивистской динамики | 2 |  |
| **Раздел 6. Квантовая физика** | | | **10** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 05  ОК 07 |
| **Тема 6.1**  Квантовая оптика | | **Содержание учебного материала:** | 4 |  |
|  | | Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм**.** Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта |  |  |
| **Тема 6.2**  Физика атома и атомного ядра | | **Содержание учебного материала:** |  |  |
|  | | Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора.Лазеры.Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика.Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы | 4 |  |
|  | | Контрольная работа № 4 «Квантовая физика» | 2 |  |
| **Раздел 7.Строение Вселенной** | | | **6** | ОК 01 ОК 02  ОК 03 ОК 04  ОК 05 ОК 07 |
| **Тема 7.1**  Строение Солнечной системы | | **Содержание учебного материала:** | 2 |  |
|  | | Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна |  |  |
| **Тема 7.2**  Эволюция Вселенной | | **Содержание учебного материала:** | 2 |  |
|  | | Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии.  Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной |  |  |
|  | | **Лабораторные работы:**  8. Изучение карты звездного неба | 2 |  |
| **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет | | |  |  |
| **Консультации** | | | 4 |  |
| **Всего:** | | | **112** |  |

**ОУП.12 ХИМИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль** | **Объем часов** | **Формируемые компетенции** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Основное содержание** | | **64** |  |
| **Раздел 1. Основы строения вещества** | | **12** |  |
| **Тема 1.1**.  Строение атомов химических элементов и природа химической связи | **Основное содержание** | **10** | ОК 01 |
| **Теоретическое обучение** | **8** |
| Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования | 8 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.  Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. | 2 |
| **Тема 1.2**.  Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева | **Основное содержание** | **2** | ОК 01  ОК 02 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.  Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева» | 2 |
| **Раздел 2. Химические реакции** | | **14** |  |
| **Тема 2.1**. Типы химических реакций | **Основное содержание** | **8** | ОК 01 |
| **Теоретическое обучение** | **6** |
| Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления.  Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов | 6 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества | 2 |
| **Тема 2.2.** Электролитическая диссоциация и ионный обмен | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 04 |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций | 2 |
|
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа “Типы химических реакций”.  Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов. Задания на составление ионных реакций | 2 |
| **Контрольная работа 1** | Строение вещества и химические реакции | **2** |
| **Раздел 3.** | **Строение и свойства неорганических веществ** | **16** |  |
| **Тема 3.1.** Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02  ***ПК1.3.*** |
| **Теоретическое обучение** | **8** |
| Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ | 8 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.  Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу.  Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам | 2 |
| **Тема 3.2.** Физико-химические свойства неорганических веществ | **Основное содержание** | **20** | ОК 01  ОК 02  ***ПК1.3*** |
| **Теоретическое обучение** | **14** |
| Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии | 8 |
| Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе | 2 |
| Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства.  Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека | 2 |
| **Тема 3.3.** Идентификация неорганических веществ | **Основное содержание** | **2** | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Идентификация неорганических веществ».  Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.  Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония | 2 |
| **Контрольная работа 2** | Свойства неорганических веществ | **2** |
| **Раздел 4.** | **Строение и свойства органических веществ** | **28** |  |
| **Тема 4.1.** Классификация, строение и номенклатура органических веществ | **Основное содержание** | **8** | ОК 01  ***ПК1.3*** |
| **Теоретическое обучение** | **6** |
| Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук.  Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры.  Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено) | 6 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %) | 2 |
| **Тема 4.2.** Свойства органических соединений | **Основное содержание** | **22** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ***ПК1.3*** |
| **Теоретическое обучение** | **12** |
| Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): |  |
| – предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;  – непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов | 4 |
|
| – кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла | 4 |
| – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования.  Генетическая связь между классами органических соединений | 4 |
| **Практические занятия** | **4** |
| Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения | 2 |
| Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.  Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов | 2 |
| **Лабораторная работа** | **2** |
| Лабораторная работа “Превращения органических веществ при нагревании".  Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений на примере этана, этилена, ацетилена и др. | 2 |
| **Тема 4.3.**  Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека | **Основное содержание** | **6** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ***ПК1.3*** |
| **Теоретическое обучение** | **4** |
| Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности | 2 |
| Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации | 2 |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа: “Идентификация органических соединений отдельных классов”  Идентификация органических соединений отдельных классов (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Денатурация белка при нагревании. Цветные реакции белков. Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные органические вещества | 2 |
| **Контрольная работа 3** | Структура и свойства органических веществ | **2** |
| **Раздел 5.** | **Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций** | **4** |  |
| Скорость химических реакций.  Химическое равновесие | **Основное содержание** | **4** | ОК 01  ОК 02  ***ПК1.3*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции.  Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье | 2 |
| **Практические занятия** | **2** | ОК 01  ОК 02  ***ПК1.3*** |
| Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды.  Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия | 2 |
| **Раздел 6.** | **Растворы** | **4** |  |
| **Тема 6.1.**  Понятие о растворах | **Основное содержание** | **2** | ОК 01  ОК 02  ОК 07  ***ПК1.3*** |
| **Теоретическое обучение** | **2** |
| Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.  Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ.  Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека | 2 |
| **Тема 6.2.** Исследование свойств растворов | **Основное содержание** | **2** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ***ПК1.3*** |
| **Лабораторные занятия** | **2** |
| Лабораторная работа «Приготовление растворов».  Приготовление растворов заданной (массовой, %) концентрации (с практико-ориентированными вопросами) и определение среды водных растворов.  Решение задач на приготовление растворов | 2 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | |  |  |
| **Раздел 7.** | **Химия в быту и производственной деятельности человека** | **14** | ОК 01  ОК 02  ОК 04  ОК 07  ***ПК1.3*** |
| Химия в быту и производственной деятельности человека | **Основное содержание** | **10** |
| **Теоретическое обучение** | **6** |
| Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет) | 6 |
| **Практические занятия** |  |
| Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия.  Защита:Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией | 4 |
|  | КОНСУЛЬТАЦИИ | 6 |  |
|  | **Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет)** | **12** |  |
|  | **Всего** | **150** |  |

**ОУП.13 БИОЛОГИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. Клетка – структурно-функциональная единица живого** | | **18** |  |
| **Тема 1.1.**  **Биология как наука. Общая характеристика жизни** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток |  |
| **Тема 1.2.**  **Структурно-функциональная организация клеток** | **Основное содержание** | **6** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги) |  |
| **Лабораторные занятия:** | 2 |
| Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ:  Лабораторная  Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»  Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем |  |
| **Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК |  |
| **Тема 1.4**.  **Обмен веществ и превращение энергии в клетке** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез |  |
| **Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза |  |
| **Контрольная работа** | Молекулярный уровень организации живого | **2** |  |
| **Раздел 2. Строение и функции организма** | | **20** |  |
| **Тема 2.1.** **Строение организма** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности |  |
| **Тема 2.2.**  **Формы размножения организмов** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение |  |
| **Тема 2.3**.  **Онтогенез растений, животных и человека** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений |  |
| **Тема 2.4. Закономерности наследования** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания |  |
| **Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания |  |
| **Тема 2.6. Закономерности изменчивости** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания |  |
| **Контрольная работа** | Строение и функции организма | **2** |  |
| **Раздел 3. Теория эволюции** | | **6** |  |
| **Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.  Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции |  |
| **Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.  Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот |  |
| **Тема 3.3. Происхождениечеловека – антропогенез** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2  ОК - 4 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека.  Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете.Приспособленность человека к разным условиям среды |  |
| **Раздел 4. Экология** | | **18** |  |
| **Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 7 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда |  |
| **Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 7 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.  Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии |  |
| **Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 7 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции.  Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности |  |
| **Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4  ОК - 7  ПК1.3 |
| **Теоретическое обучение:** | 2 |
| Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью |  |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Практическое занятие «Отходы производства» |  |
| **\*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия** | 2 |
| Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью |  |
| **Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 2  ОК - 4  ОК - 7  ПК 1.3 |
| **Теоретическое обучение:** | **2** |
| Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания | 2 |
| **Лабораторные занятия:** | **2** |
| Лабораторная работа на выбор:  Лабораторная работа «Умственная работоспособность»  Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов  Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»  Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов |  |
| **\*В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия** | **2** |
| В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д. |  |
| **Контрольная работа** | Теоретические аспекты экологии | **2** |  |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | |  |  |
| **Раздел 5. Биология в жизни** | | **8** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4  ПК 1.3 |
| **Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого** | **Основное содержание** | **4** |
| **Теоретическое содержание:** | **2** |
| Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) | 2 |
| **Практические занятия:** | 2 |
| Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 |
| **\*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия** | 2 |
| Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей |  |
| **Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности** | | **4** | ОК - 1  ОК - 2  ОК - 4  ПК 1.3 |
| **Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности** | **Основное содержание** | **4** |
| **Практические занятия:** | **4** |
| Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)  Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам) | 2 |
| Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 |
| **Промежуточная аттестация по дисциплине** | Дифференцированный зачет | **2** |  |
| **Всего:** | | **72** |  |

**ОУП.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов |
|  |  | |  |
|  | | | ***32*** |
| Тема 1.1 Методология учебно-исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | **3** |
| 1 | Введение. Образование, научное познание, исследовательская деятельность. Цели и задачи индивидуального проекта. Основные понятия исследовательской деятельности. Наука, научное познание, научное исследование, исследовательская работа. Объект и предмет исследовательской работы |  |
| **Практические занятия** | | **2** |
| 2\1 | Актуальность исследовательского проекта. Формулирование проблемы исследования |  |
| 3\2 | Определение предмета и объекта исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение гипотезы исследования. Научная новизна и практическая значимость исследования |  |
| Тема 1.2 Работа над теоретическими главами индивидуального проекта | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| 4 | Информационное обеспечение исследования**.** Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. |  |
| 5 | Организация работы с литературой, *способы получения и фиксации информации.* |  |
| 6 | Базы данных, информационные ресурсы региональных библиотек. Основные этапы работы над индивидуальным проектом |  |
| **Практические занятия** | | **4** |
| 7\3 | Выделение глав индивидуального проекта |  |
| 8-9 \4 | Накопление и переработка информации для написания теоретических глав |  |
| 10\5 | Составление выводов по главам |  |
| Тема 1.3 Работа над практическими главами индивидуального проекта | **Содержание учебного материала** | | **8** |
| 11 | Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации. Документальный поток информации. |  |
| 12 | Накопление и обработка информации. Организация работы по накоплению информации. Способы обработки информации. Работа с литературой. |  |
| 13-14 | Правила проведения сравнительного анализа. Графические способы представления информации. Правила составление опросников, анкет |  |
| **Практические занятия** | | **4** |
| 15\6 | Определение продукта исследования. Составление анкет, опросников. |  |
| 16\ 7 | Проведение сравнительного анализа |  |
| 17\8 | Составление диаграмм. Составление памяток, рекомендаций, буклетов |  |
| 18\ 9 | Составление заключения |  |
| Тема 1.4 Правила оформления исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | **3** |
| 19 | Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы Презентация проекта. Алгоритм написание отчета. Критерии оценивания проекта. Способы оценки. Самооценка |  |
| **Практические занятия** | | **2** |
| 20\10 | Оформление титульного листа, содержания, списка литературы |  |
| 21\ 11 | Оформления текста исследовательского проекта |  |
| Тема 1.5 Презентация исследовательских работ.  Технология публичного выступления | **Содержание учебного материала** | | **4** |
| 22-23 | Подготовка доклада. Требования к докладу. Психологический аспект готовности к выступлению. Культура выступления и дискуссии. Речевые ошибки. Речевое поведение. Научный спор и дискуссия. Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. |  |
| **Практические занятия** | | **2** |
| 24\ 12 | Составление доклада |  |
| 25 \ 13 | Освоение приемов тренировки речевого аппарата. Отработка темпа и ритма речи. |  |
| Тема 1.6 Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| 26 | Основные критерии оценивания исследовательских работ |  |
|  |  | Защита индивидуального проекта | **6** |

**ОДП.01 ПРАВО**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** |  | **объем в часах** | **Коды общих**  **компетенций** |
| **Раздел 1. Право и государство** | | **24** |  |
| **Тема 1.1.**  **Понятие и сущность права** | **Основные современные подходы к пониманию права**[**6**](#_bookmark7)**.** Типы правопонимания. Позитивистский тип правопонимания. Естественно-правовой тип правопонимания. Интегративный подход к пониманию права.  **Понятие и основные признаки права.** Нормативность права. Системность права. Формальная определенность права. Связь права с государством. Множественность определений понятия права. Право объективное. Субъективное право.  **Функции права.** Понятие функций права. Общесоциальные функции права. Специально-  юридические функции права | 4 | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
| **Тема 1.2.**  **Право в системе**  **социального**  **регулирования** | **Понятие и виды социальных норм.** Социальные нормы, их роль и задачи в урегулировании |  |  |
| общественных отношений и поддержании порядка в обществе. Моральные, политические, |  |  |
| экономические, религиозные, традиционные, корпоративные, правовые нормы. |  |  |
| Особенности правовых норм*. Взаимосвязь права и морали, права и политики, права и экономики, права и культуры*[7](#_bookmark8)*.*  *Социальные и технические нормы, их особенности. Взаимодействие технических и социальных норм. Технико-юридические нормы.*  **Понятие нормы права, ее признаки и виды.** Норма права как наиболее важная |  |  |
|  |  |
| 4 | ОК 02  ОК 09 |
|  | разновидность действующих в обществе социальных норм. Понятие нормы права. |  |  |
|  | Соотношение права и нормы права как части и целого. Признаки нормы права. Виды правовых норм.  *Особая значимость представительно-обязывающего характера нормы права. Норма права*  *как двустороннее правило поведения. Корреспондирующий характер субъективных прав и юридических обязанностей, установленных в норме права.*  Структура нормы права. Понятие структуры нормы права. Юридическая и логическая структура нормы права. Виды гипотез, диспозиций и санкций. Соотношение нормы права и статьи нормативного правового акта |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.3. Источники и** | **Понятие и виды источников и форм права.** Разграничение понятий «источники» и |  |  |
| **формы права** | «формы» права. Источники, порождающие международное право. Источники |  |  |
|  | российского права. Формы права: правовой обычай, принципы права, правовой договор, |  |  |
|  | юридический прецедент, правовая доктрина, нормативный правовой акт. |  |  |
|  | **Виды нормативных правовых актов.** Конституция Российской Федерации, федеральные |  |  |
|  | законы, законы субъектов федерации. Подзаконные нормативные правовые акты: указы Президента Российской Федерации, постановления Правительства Российской  Федерации, ведомственные нормативные правовые акты, подзаконные нормативные | 4 | ОК 02  ОК 09 |
|  | правовые акты субъектов Российской Федерации, нормативные правовые акты органов |  |  |
|  | местного самоуправления, локальные нормативные правовые акты. Действие |  |  |
|  | нормативных правовых актов. |  |  |
|  | ***Юридическая техника.*** *Юридические документы: понятие и виды. Нормотворческая* |  |  |
|  | *юридическая техника. Правоприменительная юридическая техника* |  |  |
| **Тема 1.4. Система**  **права** | **Понятие, признаки и элементы системы права.** Понятие системы права. Признаки системы  права. Система права и система законодательства. Отрасль права. *Подотрасль права.*  Институт права. *Субинститут права.* Норма права. Принципы права.  **Критерии деления права на отрасли и институты.** Предмет правового регулирования.  Метод правового регулирования. Деление права на частное и публичное. Материальное и  процессуальное право.  **Система российского права.** Основные отрасли права системы российского права, их  качественные особенности. Производные отрасли права системы российского права  (семейное право, земельное право). Комплексные отрасли права в системе российского  права (экологическое право, образовательное право) |  |  |
|  | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
|  |
|  |
|  |
| 4 |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.5.**  **Правовые системы современности** | **Практическое занятие** | | |
| **Типы правовых систем.** Правовая картина мира. Понятие правовой системы. Нормативная основа. Юридическая практика.  **Правовые семьи.** Понятие правовой семьи. Романо-германская правовая семья. Семья общего права. Российская правовая система. *Мусульманское право. Индусское право. Китайское право. Право Японии. Обычное право Африки.*  **Российская правовая система.** Особенности и признаки российской правовой системы | 4 | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание***[***8***](#_bookmark9) | | |
| Нормативная основа профессиональной деятельности человека | (2) |  |
| **Тема 1.6.**  **Государство, его задачи и функции** | **Практическое занятие** | | |
| **Понятие и сущность государства.** Отличие государственной власти от органов управления в первобытном обществе. Теории происхождения государства и права. Признаки, сущность и социальное назначение государства.  **Цели, задачи и функции государства.** Цели и задачи государства. Понятие и признаки функций государства. Классификация функций государства. Формы и методы осуществления функций государства. *Основные внутренние и внешние функции Российского государства.*  **Форма государства.** Понятие и элементы формы государства. Форма правления: монархия и республика. Форма государственного устройства: унитарное государство и федеративное государство. *Отличие федеративного государства от конфедерации и международных объединений государств.* Политические (государственно-правовые) режимы. *Соотношение понятий «политический режим» и «государственно-правовой режим».*  **Механизм государства.** Механизм государства: структура и принципы. Государственный  аппарат. Государственные органы: понятие, признаки и виды. Государственная служба и | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |

.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | государственный служащий |  |  |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Роль профессиональной деятельности в реализации функций государства. Организации,  учреждения и предприятия как элементы механизма государства | (2) |  |
| **Раздел 2. Человек в системе права** | | **20** |  |
| **Тема 2.1.**  **Правовое государство и гражданское общество** | ***Развитие идеи правового государства.*** *Этапы развития идеи. Введение в научный оборот*  *понятия «правовое государство». Теория правового государства в России второй половины XIX – начала XX веков.*  **Признаки правового государства.** Закрепление в конституции основных прав и свобод, их реальная гарантированность, соответствие личных и общественных интересов, равенство всех перед законом, достоинство человеческой личности, верховенство права, разделение властей. Цель правового государства.  **Понятие, структура и функции гражданского общества.** Этапы становления гражданского общества. Понятие гражданского общества. Структура гражданского общества. Функции гражданского общества.  **Гражданское общество и государство.** Основные направления взаимодействия  гражданского общества и государства | 4 | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
| **Тема 2.2. Правоотношение** | **Понятие и признаки правоотношения.** Взаимосвязь общественных отношений, правовой нормы и правоотношений. Понятие правоотношения. Признаки правоотношений. *Классификация правоотношений.*  **Структура правоотношения.** Понятие и виды субъектов правоотношений. Правоспособность, дееспособность и деликтоспособность. Правосубъектность. Объекты правоотношений. Субъективные права и юридические обязанности.  *Взаимные обязанности как необходимое условие взаимодействия государства и личности.*  **Юридические факты как основание возникновения, изменения и прекращения правовых отношений.** Понятие юридического факта. Классификация юридических фактов.  *Юридический (фактический) состав.* | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 05 |
|  | *Правовой статус личности: понятие, структура и виды* |  |  |
| **Тема 2.3. Правосознание и правовая культура** | **Правосознание: понятие, структура, виды.** Понятие правосознания. Правовая идеология. Правовая психология. Классификация видов правосознания по субъектному составу. Классификация видов правосознания по степени глубины и всесторонности познания права и государства.  **Правовая культура, правовое воспитание.** Понятие правовой культуры. Элементы правовой культуры. Цель правового воспитания. Правовой нигилизм. Коррупция. Коррупционное правонарушение.  **Законность.** Законность как принцип права. Законность как принцип деятельности государственного аппарата и политической системы в целом. Законность как метод осуществления государственной власти. Законность как политико-правовой режим. Гарантии законности.  **Правопорядок и общественный порядок.** Понятие правопорядка. Соотношение  правопорядка и общественного порядка | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 06 |
| **Тема 2.4. Правонарушение** | **Практическое занятие** |  |  |
| **Понятие и признаки правонарушения.** Понятие правонарушения. Деяние. Общественно опасный характер деяния. Противоправность. Виновность. Наказуемость.  **Состав правонарушения.** Субъект правонарушения. Возраст привлечения к юридической ответственности. Вменяемость. Специальный субъект. Субъективная сторона правонарушения. Формы вины. Мотив и цель правонарушения. Объекты правонарушения. Объективная сторона.  **Виды правонарушений.** Преступления и проступки. *Отличие преступления от иных видов правонарушений.* Категории преступлений, виды проступков | 4 | ОК 01  ОК 05  ОК 06 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Правонарушения в сфере профессиональной деятельности | (2) |  |
| **Тема 2.5.** | **Практическое занятие** |  |  |
| **Юридическая ответственность** | **Понятие, признаки и принципы юридической ответственности**. Понятие юридической ответственности. *Позитивная и негативная юридическая ответственность. Юридическая ответственность и другие виды государственного принуждения.* Признаки юридической ответственности. *Цели юридической ответственности. Функции юридической ответственности.* Принципы юридической ответственности.  **Виды юридической ответственности.** Уголовная, административная, гражданско- правовая, дисциплинарная, материальная ответственность.  **Обстоятельства, исключающие юридическую ответственность.** Казус. Непреодолимая сила. Необходимая оборона. Крайняя необходимость. Обоснованный риск.  *Основания освобождения от юридической ответственности* | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 05 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
|  | Юридическая ответственность за правонарушения в профессиональной сфере  деятельности | (2) |  |
| **Раздел 3. Основы конституционного права** | | **20** |  |
| **Тема 3.1. Основы** | **Понятие и особенности основ конституционного строя.** Понятие конституционного строя. |  |  |
| **конституционного** | Гуманистические основы конституционного строя (признание человека, его прав и |  |  |
| **строя** | свобод высшей ценностью; суверенитет народа). |  |  |
|  | **Основы государственного устройства.** Основные характеристики Российского  государства. Суверенное государство. Правовое государство. Демократическое  государство. Республиканская форма правления. Федеративное государство.  **Основы отношений государства и общества.** Основы организации государственной власти (суверенитет Российской Федерации и ее территориальная целостность; разделение государственной власти; органы государственной власти; местное самоуправление).  Экономические основы конституционного строя (принципы рыночной экономики –  единство экономического пространства; свободное перемещение товаров, услуг и  финансовых средств; поддержка конкуренции; свобода экономической деятельности;  многообразие форм собственности; статус земли и других природных ресурсов).  Политические основы конституционного строя (идеологическое и политическое  многообразие; общественные объединения) |  | ОК 02  ОК 05  ОК 06 |
|  | 4 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **Тема 3.2. Система** | **Практическое занятие** | | |
| **конституционных прав** | **Личные права и свободы.** Понятие прав и свобод. Право на жизнь. Право на достоинство. |  |  |
| **и обязанностей** | Право на свободу и личную неприкосновенность. Право на неприкосновенность частной |  |  |
| **человека и** | жизни, личную и семейную тайну, защиту своей чести и доброго имени. Право определять |  |  |
| **гражданина в Российской Федерации** | и указывать свою национальную принадлежность. Право на пользование родным языком, на свободный выбор языка общения, воспитания, обучения и творчества. Свобода передвижения. Свобода совести, свобода вероисповедания. Свобода мысли и слова.  **Политические, социально-экономические и культурные права и свободы**. Политические | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 06 |
|  | права и свободы. Экономические права и свободы. Социальные права. Культурные права |  |  |
|  | и свободы. |  |  |
|  | *Особенности классификации прав и свобод человека.* |  |  |
|  | **Конституционные обязанности человека и гражданина.** Понятие конституционных обязанностей. Конституционные обязанности человека. Конституционные обязанности  гражданина |  |  |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Реализация прав и свобод, обязанностей человека и гражданина в профессиональной  деятельности. Свобода труда. Воинская обязанность | (2) |  |
| **Тема 3.3.** | **Конституционный статус России.** Особенности федеративного устройства России. Виды  субъектов Российской Федерации. *Симметричные и асимметричные федерации.*  Государственный язык. Символика Российской Федерации. Территория Российской  Федерации как пространственный предел действия государственного суверенитета  Российской Федерации.  **Принципы федеративного устройства.** Государственная целостность Российской Федерации. Единство системы государственной власти. Разграничения предметов ведения и полномочий между органами государственной власти Российской Федерации и  органами государственной власти субъектов Российской Федерации. Равноправие и  самоопределения народов в Российской Федерации. Равноправие субъектов Российской  Федерации во взаимоотношениях с федеральными органами государственной власти.  ***Конституционный статус субъектов Российской Федерации.*** *Республика. Край. Область.*  *Город федерального значения. Автономная область. Автономный округ. Органы*  *государственной власти субъектов Российской Федерации* |  |  |
| **Федеративное** |  |  |
| **устройство России** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 06 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Тема 3.4.**  **Конституционно-**  **правовой статус**  **высших органов**  **власти в Российской**  **Федерации** | **Практическое занятие** | | |
| **Президент и Правительство Российской Федерации.** Президент Российской Федерации в  системе органов государства. Полномочия Президента Российской Федерации.  Требования к кандидатуре на должность, порядок вступления в должность и гарантии  статуса Президента Российской Федерации. Правительство Российской Федерации и  органы исполнительной власти.  **Федеральное Собрание Российской Федерации – парламент Российской Федерации.**  Федеральное Собрание Российской Федерации. Совет Федерации и Государственная |  |  |
|  |  |
|  | ОК 01 |
| 4 | ОК 02 |
|  | ОК 06 |
|  |  |
|  |  |  |
|  | Дума. Статус сенаторов Российской Федерации и депутатов Государственной Думы.  *Правотворчество и законодательный процесс в Российской Федерации.*  **Конституционные основы судебной власти и правоохранительные органы в России.** Судебная власть и принципы судебной власти. Судебная система Российской Федерации. Правоохранительные органы в Российской Федерации |  |  |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Государственная служба, её виды. Правовые основы профессиональной деятельности  государственных служащих | (2) |  |
| **Тема 3.5. Конституционные основы местного самоуправления в Российской Федерации** | **Понятие местного самоуправления.** Местное самоуправление, его признаки. Функции местного самоуправления.  **Принципы местного самоуправления.** Принцип конституционности и законности. Принцип соблюдения прав и свобод человека и гражданина. Принцип гласности деятельности. Принцип учета интересов местного самоуправления. Принцип экономической и финансовой самостоятельности муниципального образования. Принцип гарантированности местного самоуправления.  **Муниципальные образования.** Виды муниципальных образований. Признаки муниципальных образований. Административно-территориальное деление.  **Органы местного самоуправления.** Представительный орган. Глава муниципального образования. Местная администрация (исполнительно-распорядительный орган).  Компетенция органов местного самоуправления | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 06 |
| **Раздел 4. Отрасли частного права** | | **24** |  |
| **Тема 4.1 Гражданское**  **право** | **Практическое занятие** | | |
|  | **Понятие гражданского права,** его принципы, функции и источники. Гражданско- правовые отношения: понятие и виды. Субъекты гражданского права. Правоспособность и дееспособность. Дееспособность несовершеннолетних. Объекты гражданских прав. Предпринимательская деятельность и её правовая регламентация. Вещное право. Право собственности и ограниченные вещные права. Правомочия собственника, формы собственности. Обязательственное право. Исполнение обязательств. Способы обеспечения исполнения обязательств. Сделки. Действительная и недействительная сделка. Соотношение оспоримых и ничтожных сделок. Гражданско-правовой договор. Свобода договора. Существенные и несущественные условия заключения договора. Классификации гражданско-правовых договоров. Порядок заключения договора: оферта и акцепт. Наследование и его основания. Права на результаты интеллектуальной деятельности. Защита гражданских прав. Защита прав потребителей. Гражданско-  правовая ответственность | 8 | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Правовые источники гражданского права в профессиональной сфере. Юридическая  практика в сфере гражданского правового регулирования профессиональной деятельности | (2) |  |
| **Тема 4.2 Семейное право** | Понятие семейного права, его принципы, функции и источники. Семья и брак. Правовое регулирование отношений супругов. Условия вступления в брак. Регистрация брака. Расторжение брака. Брачный договор. Права и обязанности членов семьи (супругов, родителей и детей). Ответственность родителей. Лишение родительских прав. Защита прав и интересов детей, оставшихся без попечения родителей. Усыновление. Опека и  попечительство. Приёмная семья | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| **Тема 4.3 Образовательное право** | Понятие образовательного права, его принципы, функции и источники. Образовательные правоотношения. Права и обязанности участников образовательного процесса. Образовательные стандарты. Приём на обучение по образовательным программам  среднего профессионального и высшего образования | 4 | ОК 01  ОК 03  ОК 04 |
| **Тема 4.4 Трудовое** | **Практическое занятие** | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **право** | Понятие трудового права, его принципы, функции и источники. Участники трудовых правоотношений: работник и работодатель. Социальное партнёрство в сфере труда. Порядок приёма на работу. Трудовой договор. Заработная плата. Рабочее время. Время отдыха. Дисциплина труда. Дисциплинарная ответственность. Охрана труда. Виды трудовых споров и способы их разрешения. Статус безработного и социальная защита в сфере труда. Правовое регулирование труда несовершеннолетних в Российской  Федерации | 8 | ОК 01  ОК 03  ОК 04 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Правовые источники трудового права в профессиональной сфере. Юридическая практика в сфере частноправового регулирования профессиональной деятельности. Направления  совершенствования частного правового регулирования профессиональной деятельности | (2) |  |
| **Раздел 5. Отрасли публичного права** | | **24** |  |
| **Тема 5.1**  **Административное право** | **Практическое занятие** | | |
| Понятие административного права, его принципы, функции и источники. Субъекты административного права. Государственная служба и правовой статус государственного служащего. Противодействие коррупции в системе государственной службы. Административное правонарушение, его виды. Административная ответственность. Виды наказаний в административном праве. Особенности назначения административного  наказания. Административная ответственность несовершеннолетних | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Административная ответственность в профессиональной сфере | (2) |  |
| **Тема 5.2 Экологическое право** | Понятие экологического права, его принципы, функции и источники. Управление использованием и охраной природных ресурсов. Экологический контроль. Экологическая экспертиза. Экологические правонарушения. Способы защиты экологических прав | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 07 |
| **Тема 5.3 Финансовое** | **Практическое занятие** | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **право** | Понятие финансового права, его принципы, функции и источники. Особенности образования и расходования публичных финансов. Правовое регулирование банковской деятельности. Права и обязанности потребителей финансовых услуг | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 03 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Юридическая практика в сфере публичного правового регулирования финансирования  профессиональной деятельности | (2) |  |
| **Тема 5.4 Налоговое право** | **Практическое занятие** | | |
| Понятие налогового права, его принципы, функции и источники. Система налогов и сборов в РФ, их классификация. Налоги, сборы, страховые выплаты. Субъекты налоговых правоотношений. Права и обязанности налогоплательщика. Налоговый контроль. Правонарушения в сфере налогообложения. Ответственность за уклонение от уплаты налогов | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Юридическая практика в сфере регулирования налогообложения профессиональной  деятельности | (2) |  |
| **Тема 5.5 Уголовное право** | **Практическое занятие** | | |
| Понятие уголовного права, его принципы, функции и источники. Понятие преступления, состав преступления. Виды преступлений. Уголовная ответственность. Понятие уголовного наказания и его виды. Особенности назначения уголовного наказания. Освобождение от уголовной ответственности и наказания. Обстоятельства, исключающие  уголовную ответственность. Уголовная ответственность несовершеннолетних | 8 | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Уголовная ответственность в профессиональной сфере. Противодействие коррупции в  профессиональной деятельности. Направления совершенствования публичного правового регулирования профессиональной деятельности | (4) |  |
| **Раздел 6. Отрасли процессуального права** | | **16** |  |
| **Тема 6.1 Гражданское процессуальное право** | Понятие гражданского процесса. Источники гражданского процессуального права. Принципы гражданского судопроизводства. Участники гражданского процесса. Подсудность и подведомственность гражданских дел. Стадии гражданского процесса. Исполнение судебных решений в гражданском процессе | 4 | ОК 01  ОК 05  ОК 09 |
| **Тема 6.2 Арбитражный процесс** | Понятие арбитражного процесса. Источники арбитражного процессуального права. Принципы арбитражного судопроизводства. Участники арбитражного процесса. Подсудность и подведомственность. Стадии арбитражного процесса. Исполнение  судебных решений в арбитражном процессе | 4 | ОК 01  ОК 05  ОК 09 |
| **Тема 6.3 Административный процесс** | Понятие и виды административного процесса. Источники административно- процессуального права. Подведомственность и подсудность в административном процессе. Производство по делам об оспаривании нормативных правовых актов. Производство по делам об оспаривании действий (бездействия) и решений органов власти и должностных лиц. Производство по делам об административных правонарушениях. Исполнение решений уполномоченных органов по административным  делам | 4 | ОК 01  ОК 05  ОК 09 |
| **Тема 6.4 Уголовное**  **процессуальное право** | **Практическое занятие** | | |
| Понятие уголовного процесса. Источники уголовного процессуального права. Принципы уголовного судопроизводства. Участники уголовного процесса. Подведомственность и подсудность уголовных дел. Стадии уголовного процесса. Меры процессуального  принуждения. Суд присяжных. Исполнение судебных решений в уголовном процессе | 4 | ОК 01  ОК 05  ОК 09 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Процессуальное право в профессиональной деятельности. Оспаривание действий (бездействия) и решений органов власти и должностных лиц в профессиональной сфере  деятельности | (2) |  |
| **Раздел 7. Международное право** | | **8** |  |
| **Тема 7.1 Основы** **международного права** | **Практическое занятие** | | |
|  | Понятие международного права, его основные принципы и источники. Субъекты международного права. Понятие международного органа. Международные конференции, международные комиссии, международные организации. Понятие и виды международных договоров. Влияние международного права на национальную правовую систему. | 4 | ОК 01  ОК 02  ОК 04 |
| ***В том числе, профессионально ориентированное содержание*** | | |
| Международное право в профессиональной деятельности | (2) |  |
| **Тема 7.2**  **Средства разрешения международных споров и**  **международная**  **защита прав человека** | Международно-правовые акты о мирном разрешении спора. Переговоры в рамках международных организаций. Международная согласительная процедура. Международный арбитраж и международное судебное разбирательство.  Международная защита прав человека. Источники и принципы международного гуманитарного права | 4 | ОК 01  ОК 05  ОК 09 |
| **Представление результатов проектно-исследовательской деятельности** | | **6** |  |
| **САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА** | | **10** |  |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **154** | |

**ОДП.02 ЭКОНОМИКА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и**  **тем** | **Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное),**  **лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)** | **Объем**  **часов** | **Формируемые**  **компетенции** |
| **Основное содержание** |  |  |  |
| **Раздел 1** | **Экономика как наука и хозяйство** | **12** |  |
| **Тема 1.1.**  Что изучает экономика Потребности, блага, факторы производства | **Основное содержание** | **4** | ОК 01, ОК 03,  ОК 06, ОК 07,  ОК 09 |
| Предмет науки «Экономика». Методы изучения экономических явлений и процессов. Экономический анализ. Экономическая политика. Экономическая модель. Позитивный и нормативный подходы к экономике. Микроэкономика и макроэкономика Производство материальных благ как основа хозяйственной жизни. Потребности и  блага. Факторы производства и факторные доходы |  |
| **Тема 1.2.** Типы экономических систем | **Основное содержание** | **4** | ОК 01, ОК 03,  ОК 06, ОК 07,  ОК 09 |
| Главные вопросы экономики. Типы экономических систем. Особенности рыночной экономики. Участие государства в экономике.  Свойства общественных товаров и услуг. Внешние эффекты |  |
| **Тема 1.3.** Проблема выбора. | **Основное содержание** | **4** | ОК 01, ОК 03,  ОК 06, ОК 07,  ОК 09 |
| **Практические занятия:** |  |
| Ограниченность ресурсов. Рациональное поведение людей в экономике. Абсолютное и сравнительное преимущество обмена. Кривая производственных возможностей | 4 |
| **Раздел 2** | **Функционирование рынка** | **20** |  |
| **Тема 2.1.**  Спрос и предложение | **Основное содержание** | **4** | ОК 01, ОК 02,  ОК 07 |
| Спрос и его факторы. Закон спроса. Индивидуальный и рыночный спрос. Предложение и его факторы. Закон предложения. Индивидуальное и рыночное  предложение. |  |
| **Тема 2.2.**  Понятие эластичности | **Основное содержание** | **4** | ОК 01, ОК 02,  ОК 07 |
| Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Зависимость выручки  продавца от эластичности спроса на товар. Эластичность предложения |  |
| **Тема 2.3.**  Рыночное равновесие | **Основное содержание** | **8** | ОК 01, ОК 02,  ОК 07 |
| **Практические занятия:** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Как формируется рыночное равновесие. Равновесная цена. Равновесное количество. Равновесная выручка. | 8 |  |
| **Профессионально-ориентированное содержание** | **4** | ПК … |
| **Практические занятия:** |  |
| Анализ рынка товара (услуги) в своей отрасли | 4 |
| **Раздел 3** | **Экономика семьи** | **16** |  |
| **Тема 3.1.**  Семейный бюджет. Доходы и расходы семьи. | **Основное содержание** | **8** | ОК 02  ОК 03  ОК 04 |
| Источники доходов семьи. Доходы номинальные и реальные. Структура расходов семьи. Семейный бюджет |  |
| **Тема 3.2.** Неравномерность распределения доходов населения | **Основное содержание** | **4** | ОК 02  ОК 03  ОК 04 |
| **Практические занятия:** |  |
| Построение Кривой Лоренца. Индекс Джини | 4 |
| **Профессионально-ориентированное содержание** | **4** | ПК … |
| **Практические занятия:** |  |
| Сравнительный анализ форм занятости молодежи в своей отрасли | 4 |
| **Раздел 4** | **Экономика фирмы** | **20** |  |
| **Тема 4.1.**  Экономические показатели фирмы | **Основное содержание** | **12** | ОК 02  ОК 03  ОК 07 |
| Фирма и ее экономические цели. Выпуск продукции и выручка. Издержки, прибыль, рентабельность.  Издержки постоянные, переменные, средние. Амортизационные отчисления |  |
| **Тема 4.2.** Конкуренция | **Основное содержание** | **4** | ОК 02  ОК 03  ОК 07 |
| **Практические занятия:** |  |
| Совершенная конкуренция. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Монополия. Монопсония. Государственная политика защиты конкуренции и антимонопольное законодательство | 4 |
| **Профессионально-ориентированное содержание** | **4** |  |
| **Практические занятия:** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Расчет показателей эффективности работы фирмы в своей отрасли | 4 | ПК … |
| **Раздел 5.** | **Предпринимательство** | **16** |  |
| **Тема 5.1.** Формы организации бизнеса. Источники  финансирования бизнеса | **Основное содержание** | **4** |  |
| Виды и мотивы предпринимательства. Организационно-правовые формы предпринимательства. Источники финансирования бизнеса. Виды ценных бумаг.  Рынок ценных бумаг |  | ОК 03, ОК 04,  ОК 07 |
| **Тема 5.2.**  Менеджмент и маркетинг. | **Основное содержание** | **8** | ОК 03, ОК 04,  ОК 07 |
| **Практические занятия:** |  |
| Основные принципы менеджмента. Иерархия целей развития фирмы. Функции управления. Организационные структуры управления. Элементы маркетинга. Виды  рекламных стратегий. Структура бизнес-плана | 8 |
| **Профессионально-ориентированное содержание** | **4** |
| **Практические занятия:** |  | ПК … |
| Построение дерева целей и организационной структуры управления для фирмы в  своей отрасли | 4 |
| **Раздел 6** | **Рынки факторов производства** | **8** |  |
| **Тема 6.1.** Рынок труда | **Основное содержание** | **4** | ОК 02, ОК 04 |
| Заработная плата. Роль профсоюзов на рынке труда. Структура населения страны.  Типы безработицы. Уровень безработицы.  Государственная политика по борьбе с безработицей и поддержке занятости |  |
| **Тема 6.2.**  Рынок земли. Рынок капитала | **Основное содержание** | **4** | ОК 02, ОК 04 |
| **Практические занятия:** |  |
| Рынок земли. Спрос на землю. Цена земли и рента Рынок капитала.  Структура рынка капитала. Доходность вложений в проекты. | 4 |
| **Раздел 7.** | **Экономика страны** | **8** |  |
| **Тема 7.1.**  Валовой внутренний продукт | **Основное содержание** |  |  |
| Народное хозяйство как единое целое: макроэкономические агенты и макроэкономические рынки.  Валовой внутренний продукт. Номинальный и реальный ВВП. Уровень благосостояния граждан.  Показатели, характеризующие уровень развития общества | 4 | ОК 02, ОК 05 |
| **Тема 7.2.** | **Основное содержание** | **4** | ОК 02, ОК 05 |
| **Практические занятия:** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Экономический цикл Экономический рост | Содержание и факторы экономического роста. Цикличность экономического развития. Причины и виды экономических циклов. | 4 |  |
| **Раздел 8** | **Роль государства в экономике** | **8** |  |
| **Тема 8.1.** Экономические цели и функции государства. Бюджетно-налоговая  политика государства | **Основное содержание** | **4** | ОК 01, ОК 05 |
| Экономические функции государства. Общественные блага  Государственный бюджет. Структура доходов госбюджета. Структура расходов госбюджета. Цели и инструменты бюджетно-налоговой политики государства |  |
| **Тема 8.2.** Налоги | **Основное содержание** | **4** | ОК 06, ОК 09 |
| **Практические занятия:** |  |
| Функции налогов. Виды налогов. Пропорциональная, прогрессивная, регрессивная  системы налогообложения | 4 |
| **Раздел 9** | **Экономика современной России** | **8** |  |
| **Тема 9.1.**  Современное состояние российской экономики. Место российской экономики в экономике мира. Приоритетные направления экономического развития | **Основное содержание** | **4** | ОК 01, ОК 05 |
| Макроэкономические показатели РФ. Влияние информационных процессов на российскую экономику. Макроэкономические показатели РФ: темп роста ВВП, уровень благосостояния граждан, уровень инфляции, уровень безработицы и др. в сравнении с другими странами.  Приоритетные российские программы, национальные проекты |  |
| **Профессионально-ориентированное содержание** | **4** | ПК … |
| **Практические занятия:** |  |
| Участие своей отрасли в выполнении национальных проектов; или Влияние информационных процессов на экономику нашей отрасли | **4** |
| **Раздел 10** | **Денежное обращение** | **12** |  |
| **Тема 10.1.**  Деньги. Банки и другие финансовые организации | **Основное содержание** | **8** | ОК 02, ОК 03 |
| Функции денег. Формы и качества современных денег. Ликвидность. Денежные агрегаты. Банковская система в России. Функции коммерческого банка. Функции Центробанка. Прочие финансовые организации | 8 |
| **Тема 10.2.** Инфляция | **Основное содержание** | **4** | ОК 02, ОК 03 |
| **Практические занятия:** |  |
| Сущность, виды и причины инфляции. Последствия инфляции. | 4 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Денежно-кредитная политика Банка России. |  |  |
| **Раздел 11.** | **Мировая экономика** | **8** |  |
| **Тема 11.1.**  Глобальные экономические проблемы. Международное разделение труда.  Обменный курс валюты | **Основное содержание** | **4** | ОК 05, ОК 06,  ОК 07, ОК 09 |
| Современные тенденции развития мирового хозяйства. Глобальные экономические проблемы. Международное разделение труда. Формы экономической интеграции. Обменный курс валюты |  |
| **Тема 11.2.** Государственная политика в области внешней  торговли | **Основное содержание** | **4** | ОК 05, ОК 06,  ОК 07, ОК 09 |
| **Практические занятия:** |  |
| Свободная торговля и протекционизм. Тарифные и нетарифные торговые барьеры | 4 |
| **Проект. Бизнес-план малого предприятия в своей отрасли** | | **4** | **ПК...** |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | | **4** |  |
| **САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА** | | **10** |  |
| **Всего:** |  | **154** |  |

**ОДП.03 РОССИЯ – МОЯ ИСТОРИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч. /**  **в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и**  **личностных результатов,**  **формированию которых**  **способствует элемент программы** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. Россия –**  **великая наша держава** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, |
| ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее. | 2 |
|  |  |
|  |  |
| **Тема 2. Александр** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, |
| **Невский как спаситель Руси** | ОК 03, ОК 05,  ОК 06, ОК 10 |
| Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой. | 2 |
|  |  |  |
| **Тема 3. Смута и её** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, |
| **преодоление** | Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание  государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений. |  | ОК 03, ОК 05, |
|  | 2 | ОК 06, ОК 10 |
|  |  |  |
| **Тема 4. Волим под**  **царя восточного, православного** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, |
| ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 |
| Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г. | 2 |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 5. Пётр** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК | 01, | ОК | 02, |
| **Великий.** | Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, |  | ОК | 03, | ОК | 04, |
| **Строитель** | прутские походы). Формирование нового курса развития России: |  | ОК | 05, | ОК | 06, |
| **великой империи** | западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, | 2 | ОК 10 | |  |  |
|  | экономические и политические изменения в стране. Строительство |  |  | |  |  |
|  | великой империи: цена и результаты. |  |  | |  |  |
| **Тема 6.** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК | 01, | ОК | 02, |
| **Отторженная возвратих** | ОК 03,  ОК 05,  ОК 10 | | ОК ОК | 04,  06, |
| Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма),  разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её | 2 |
|  | значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье. |  |  | |  |  |
| **Тема 7. Крымская**  **война – «Пиррова победа Европы»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 05,  ОК 10 ОК 04,ОК ,  06, | | | |
| «Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны. | 2 |
| **Тема 8. Гибель** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК | 01, | ОК | 02, |
| **империи** | Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции.Гражданская война. |  | ОК | 03, | ОК | 04, |
|  |  | ОК | 05, | ОК | 06, |
|  | 2 | ОК 10 | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
| **Тема 9. От** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК | 01, | ОК | 02, |
| **великих потрясений к Великой победе** | ОК 03,  ОК 05,  ОК 10 | | ОК ОК | 04,  06, |
| Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой | 2 |
|  | Отечественной Войне. |  |  | |  |  |
| **Тема 10. Вставай,** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК | 01, | ОК | 02, |
| **страна огромная** | Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической  памяти нашего народа. |  | ОК | 03, | ОК | 04, |
|  |  | ОК | 05, | ОК | 06, |
|  | 2 | ОК 10 | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
|  |  |  | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 11. В буднях** | | **Содержание учебного материала** | **2** | | ОК 01, | | ОК | 02, |
| **великих строек** | | Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и  общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы. |  | | ОК 03, | | ОК | 04, |
|  | |  | | ОК 05, | | ОК | 06, |
|  | | 2 | | ОК 10 | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
| **Тема 12.**  **От перестройки кризису, кризиса возрождению**  **к от к** | | **Содержание учебного материала** | **2** | | ОК 01, | | ОК | 02, |
| ОК 03,  ОК 05,  ОК 10 | | ОК ОК | 04,  06, |
| Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и  криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация.Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве. | 2 | |
|  | |  | |  |  |
|  | |  | |  |  |
| **Тема 13. Россия.** | | **Содержание учебного материала** | **2** | | ОК 01, | | ОК | 02, |
| **ХХI век** | | ОК 03,  ОК 05,  ОК 10 | | ОК ОК | 04,  06, |
| Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса. |  | |
|  | | 2 | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
| **Тема 14. История** | | **Содержание учебного материала** | **2** | | ОК 01, | | ОК | 02, |
| **антироссийской** | | Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра  великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона  Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в  Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной  эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской  агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны.  Мифологемы и центры распространения современной русофобии. |  | | ОК 03, | | ОК | 04, |
| **пропаганды** | |  | | ОК 05, | | ОК | 06, |
|  | |  | | ОК 10 | |  |  |
|  | | 2 | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
|  | |  | |  | |  |  |
| **Тема 15. Слава** | | **Содержание учебного материала** | **2** | | ОК 01, | | ОК | 02, |
| **русского оружия** | | Ранние этапы истории российского оружейного дела: пушечный двор, тульские оружейники. Значение государев военно- промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки. |  | | ОК 03, | | ОК | 04, |
|  | | 2 | | ОК 05, | | ОК | 06, |
|  | |  | | ОК 10 | |  |  |
| **Тема 16. Россия в деле** | **Содержание учебного материала** | | | **2** | | ОК 01, ОК 02,  ОК 03, ОК 04,  ОК 05, ОК 06,  ОК 10 | | |
| Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. | | | 2 | |
| **Всего:** | | | | **32** | |  | | |

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

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельно­сти обучающихся** | **Объем**  **ча­**  **сов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетен­**  **ций** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **1** | **ОК 1-7, 9,10** |
| 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 | **11** | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Тема 1.1  Основные группы микро­организмов, их роль в пищевом производстве | Содержание учебного материала | **5** |
| Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и ви­русов. |
| Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. |
| Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорга­низмов в круговороте веществ в природе. |
| Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно­-гигиенических условий предприятий общественного питания. |
| **Практическое занятие №1** | **2** | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2 . 1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов |  |
| **Лабораторная работа №1** |  |
| Изучение под микроскопом микроорганизмов | **2** |
| Тема 1.2  Основные пищевые ин­фекции и пищевые отравления | Содержание учебного материала | 6 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 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 |
| **Практическое занятие №2** | 2 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Написание реферата |  |
| **Раздел 2** | **Основы физиологии питания** | **15** |  |
| Тема 2.1  Основные пище вые ве­щества, их источники, роль в структуре пи­тания | Содержание учебного материала | 2 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 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 |
| **Практическое занятие №3** | 1 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | 1 |
| Тема 2.2  Пищеварение и усвояе­мость пищи | Содержание учебного материала | 3 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| **Практическое занятие №4** | 1 |
| Изучение схемы пищеварительного тракта. |  |
| **Практическое занятие №5** | 1 |
| Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи |  |
| Тема 2.3  Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | 4 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 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 |
| **Практическое занятие № 6** |  | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | 1 |
| **Практическое занятие № 7** |  |
| Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавате­ля) | 1 |
| Тема 2.4  Рациональное сбаланси­рованное питание для различных групп на­селения | Содержание учебного материала | 6 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. 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 |
| 2. 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 |
| **Практическое занятие №8** | 2 |  |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребите­лей | 2 |  |
| **Раздел 3** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** | **12** |  |
| Тема 3.1  Личная и производствен­ная гигиена | Содержание учебного материала | 2 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. 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 Санитарно­-гигиенические требо­вания к помещениям | Содержание учебного материала | 5 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. 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 |
| **Практическое занятие № 9** | 1 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | 6 |  |
| 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. Подготовка презентации |  |  |
| Тема 3.3 Санитарно­-гигиенические требо­вания к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 4 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной об­работке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| 2. 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 |
| **Практическое занятие № 10** | 1 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). |  |
| Тема 3.4 Санитарно-­гигиенические требо­вания к транспорти­рованию, приемке и хранению пищевых продуктов | **Содержание учебного материала**  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 | 1 | **ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| **Дифференцированныйзачет** |  | **1** |  |
| **Всего:** | | **40** |  |
| **Самостоятельная работа** | | **10** |  |
| **Итого** | | **50** |  |

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Химический состав пищевых продуктов** | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | **2** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| Энергетическая ценность пищевых продуктов |
| **Тема 1.**  **Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **1.** Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |
| **Тема 2.**  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 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 |
| **Тематика практических работ** | **6** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту  3. Товароведная характеристика экзотических плодов, ягод | **6** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 3**  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. |
| Условия и сроки хранения зерновых товаров |  |
| **Тематика практических работ** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту.  Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту. | **4** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 4.**  **Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки хранения молочных товаров |
| **Тематика практических работ** | **4** |  |
| Ознакомление с ассортиментом молока, сливок и оценка качества по стандарту  Ознакомление с ассортиментом сыра и оценка качества по стандарту. | **4** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 5**  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 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 |
| **Тематика практических работ** | **5** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.  2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | **5** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 6.**  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. |
| Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов |
| **Тематика практических работ** | **5** |  |
| Органолептическая оценка качества мяса  Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям | **5** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **4** |  |
| **Тема 7.**  **Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 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 |
| **Тематика практических работ** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.  2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | **4** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **4** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| **Тема 8.**  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |
| Условия и сроки хранения |
| **Тематика практических работ** | **4** |  |
| Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту  Ознакомление с ассортиментом и оценка качества шоколада.  2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мёда по органолептическим показателям. | **4** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **4** | **ОК 1-7,9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| **Всего:** | | **99** |  |

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование раз­делов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Осваиваемые  элементы  компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания | 24 |  |
| Тема 1.1  Классификация и характеристика ос­новных типов орга­низаций питания | Содержание учебного материала | 4 | ОК1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| Тема 1.2  Принципы органи­зации кулинарного и кондитерского производства | Содержание учебного материала | 20 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабо­чих мест повара. |
| 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации пита­ния. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов |
| 3. Характеристика способов кулинарной обработки |
| 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовле­ния полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организа­ции рабочих мест в суповом и соусном отделениях |
| 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хране­нию и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания |  |  |
| Тематика практических занятий | 6 | ОК1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | 2 |
| 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | 2 |
| 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| Раздел 2 | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарно­го и кондитерского производства | 40 |  |
| Тема 2.1  Механическое обору­дование | Содержание учебного материала | 24 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 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 |
| Тематика практических занятий | 3 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |
| Тема 2.2  Тепловое оборудова­ние | Содержание учебного материала | 10 | ОК1-7, 9, 10  ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 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 |
| Тематика практических занятий | 2 |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | 1 |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудо­вания. | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся |  |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |
| Тема 2.3  Холодильное обору­дование | Содержание учебного материала | 6 | ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| 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 |
| Тематика практических занятий | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 2 | ПК 5.1-5.5 |
| Самостоятельная работа обучающихся |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ­водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |
| **Всего:** | | **64** |  |

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование раз­делов и тем* | *Содержание учебного материала и формы организации деятельности*  *обучающихся* | *Объем ча­сов* | *Осваиваемые*  *элементы*  *компе­*  *тенций* |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности* | | *26* |  |
| *Тема 1.1*  *Принципы рыночной экономики* | *Содержание учебного материала* | *10* |  |
| 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 | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *1.* 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 | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Самостоятельная работа обучающихся* Изучение и анализ информации о состоя­нии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. Источники информации  Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,  Интернет-ресурсы: http:// [www.Economi.gov](http://www.Economi.gov). ru, http:// bibliotekar. ru | 5 |
| *Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйство­вания.* | *Содержание учебного материала*  *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. | *16* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| 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. |  | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. |  | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Тематика практических занятий* | *2* |  |
| *Практические занятия 1.* Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулиро­вания их деятельности. (Решение ситуацион | *2* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Самостоятельная работа обучающихся*  Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на совре­менном этапе развития ствующая редакция, 2016г)  Интернет-ресурсы: http:// [www.Economi.gov](http://www.Economi.gov). ru, http:// bibliotekar. ru российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»  Источники информации  1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - ( кодексы Рос­сийской Федерации).  2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и сред­него предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N209-ФЗ (дей- | 5 |  |
| *Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда* | | *24* |  |
| *Тема 2.1*  *Основные положения законодательства, регулирующие тру­довые отношения* | *Содержание учебного материала* | *10* |  |
| .Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников |  | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Тематика практических занятий и лабораторных работ* | *4* |  |
| *Практические занятия 2.* Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | *2* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Практические занятия 3.* Определение материальной ответственности работода­телей и работников. Решение ситуационных задач. | *2* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*  Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.  Источники информации  Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] - М.: Рид Групп, 2016. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к измене­ниям). | 5 |  |
| *Тема 2.2.*  *Механизм форми­рования и фор­мы оплаты труда* | *Содержание учебного материала* | *14* |  |
| 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. | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. |  | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| *Тематика практических занятий* | *2* |  |
| *Практические занятия 4.* Расчет заработной платы при различных формах оп­латы труда | *4* | *К1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11* |
| ***Всего:*** | | ***65*** |  |

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разде­лов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучаю­щихся | Объем в часах | Осваиваемые элементы ком­петенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1.  Общая характеристика бухгалтерского учета | **Содержание учебного материала** | 4 |  |
| 1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгал­терского учета | ПК  1.5  2.5  3.5  4.5  5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| 2.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общест­венном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности |
| Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов  Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация уче­та на предприятии ресторанного бизнеса |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)  Источники информации  Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N402-ФЗ (действующая редакция) [httD://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/) | 2 |  |
| Тема 2. | **Содержание учебного материала** | 10 |  |
| Ценообразование в обще- | 1*.* Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания |  | ПК |
| ственном питании | 2*.* Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и |  | 1.2-1.5 |
|  | полуфабрикаты собственного производства |  | 2.2-2.5 |
|  | 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета |  | 3.2-3.5 |
|  | 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления |  | 4.2-4.5 |
|  | 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 |  | 5.2-5.5  ОК1-5, 9, 10 |
|  | **Практическое занятие** | **8** |  |
| 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 | ПК  1.5  2.5  3.5  4.5  5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | 2 |
| 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. | 4 |
| Тема 3.  Материальная ответ­ственность. Инвентаризация | **Содержание учебного материала** | **3** |  |
| *1.* Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой дого­вор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформ­ления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчет­ность материально-ответственных лиц | ПК  1.5  2.5  3.5  4.5  5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| *2.* Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентариза­ции, порядок ее проведения и документальное оформление |
| **Самостоятельная работа обучающихся** (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)  1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)  2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансо­вых обязательств"  Источники информации  1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. - М.: Омега-Л, 2016. - 688с. - ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации иму­щества и финансовых обязательств"  [**http://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 7152/**](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152) | 2 |
| Тема 4.  Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | **Содержание учебного материала**  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 | **3** | ПК 1.2-1.5  2.2- 2.5  3.2- 3.5  4.2- 4.5  5.2- 5.5  ОК1-5, 9, 10 |
| **Практическое занятие**  Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | 2 | ПК 1.2-1.5  2.5  3.5  4.5  5.5  ОК1-5, 9, 10 |
| Тема 5.  Учет продуктов на производстве, от­пуска и реализации продукции и това­ров предприятия­ми общественного питания | **Содержание учебного материала** | **6** | ПК 1.2-1.5  2.5  3.5  4.5  5.5 ОК1-ОК5, ОК9,  ОК10 |
| 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 |
| **Практическое занятие** | 4 | ПК 1.2-1.5  2.5  3.5  4.5  5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реали­зованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | 4 |
| Тема 6.  Учет денежных  средств, расчетных и кредитных опе­раций | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 1.2-1.5  2.5  3.5  4.5  5.5 ОК1-5, 9, 10 |
| 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам |
| 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно­-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документаль­ное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кас­совых машин при осуществлении денежных расчетов с населени­ем», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  **Источники информации**  Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>  "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>  **Правила розничной торговлитекст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.**[**http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli**](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli)**/** | 4 |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачёт** | **2** |  |
| ***Всего:*** | | **36** |  |

**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем образовательной программы | 40 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 23 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 16 |
| самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| **1.** Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли |
| **Р Раздел 1.** | **Нормативно - правовая база охраны труда** | **13** |  |
| **Тема 1.1**  **Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **1.** Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения |
| 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). |
| 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия |
| 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание |
| **Тематика практических работ** | **2** |  |
| Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда |  |  |
| **Тема 1.2**  **Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **1.** Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда |
| 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции |
| 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | **3** |
| **Тема 1.3.**  **Организация**  **охраны труда в**  **организациях, на предприятиях** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение |
| 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников |
| 3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации |
| 4.Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда |
| **Тематика практических работ** | **2** |
| 1.Права и гарантии работников на труд (тестирование)  2. Виды инструктажей по охране труда (ситуационные задачи) |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | **2** |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **12** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| **Тема 2.1**  **Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм |
| 2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека |
| 3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов |
| **Тематика практических занятий** | **3** |  |
| **1.** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.  2. Вредные производственные факторы (тестирование) |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда | **3** |  |
| **Тема 2.2**  **Производственный травматизм и**  **профессиональные**  **заболевания** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, ОК 9,10** |
| 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний |
| 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая |
| **Тематика практических занятий** | **2** |
| 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | **2** |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | **17** |  |
| **Тема 3.1** | **Содержание учебного материала** | **5** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) |
| 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования |
| 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения |
| 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия |
| 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания |
| **Тематика практических занятий** | **1** |  |
| 1.Электробезопасность (тестирование) |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | **2** |  |
| **Тема 3.2**  **Пожарная**  **безопасность** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции |
| 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров |
| 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения |
| 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение |
| 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания |
| **Тематика практических занятий** | **4** |  |
| 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | **2** |  |
| **Тема 3.3**  **Требования**  **безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, ОК 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности |
| 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования |
| 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др |
|  |
| **Тематика практических занятий** | **1** |
| 1 Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (тестирование) |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | **1** |  |
| **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **В ВСЕГО:** | | **60** |  |

**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | | Объем часов | Коды компетенций,  формированию которых способствует элемент программы |
|  |  | | |  |  |
|  | | | |  |  |
| Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | **Содержание учебного материала** | | | **18** | ОК 1-5,9,10 |
| Практическое занятие : | | |  |  |
| 1-2 | | Освоение лексического материала по теме :Продукты питания и способы кулинарной обработки. | 2 |  |
| 3-4 | | Варка продуктов | 2 |  |
|  | 5-6 | | Местоимения(личные,притяжательные,возвратные) | 2 |  |
| 7-  8 | | Объектный падеж,неопределённыеместоимения,производные от some,any,no,every | 2 |  |
| 9  10 | | Простые нераспространённые предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым( с инфинитивом) | 2 |  |
| 11  12 | | Простые предложения, распространённые за счёт однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения | 2 |  |
| 13  14 | | Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные,побудительные и порядок слов в них | 2 |  |
| 15  16 | | Безличные предложения |  |  |
| 17  18 | | Понятие глагола-связки. | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | 4 |  |
| Составление кроссвордов по теме " Продукты питания"(выполнение заданий на закрепление изученного):освоение лексического материала по теме ,чтение,перевод текстов, выполнение грамматических упражнений | | |  |  |
| Тема 2 Типы организаций питания и работа персонала | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 10 | ОК1-5,9,10 |
| 19  20 | | Освоение лексического материала по теме " Типы организаций питания и работа персонала" | 2 |  |
| 21  22 | | Рестораны | 2 |  |
| 23  24 | | Кафе. Закусочные | 2 |  |
| 25  26 | | Столовые | 2 |  |
| 27  28 | | Имя существительное :его основные функции в предложении ,имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 4 |  |
| Написать сочинение на тему " Работа кухни"(выполнение заданий на закрепление изученного),освоение лексического материала по теме1,чтение,перевод текстов,выполнение грамматических упражнений | | |  |  |
|  | | | |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Тема 3. Составление меню.Названия блюд | Практическое занятие: | | | 10 | ОК 1-5,9,10 |
|  | 29  30 | | Освоение лексического материала по темам: " Названия блюд"," Виды меню и структура меню" | 2 |  |
| 31  32 | | Артикль :определённый, неопределённый, нулевой | 2 |  |
| 33  34 | | Основные случаи употребления определённого и неопределённого артикля | 2 |  |
| 35 | | Употребление существительных без артикля | 1 |  |
| 36 | | Закуски | 1 |  |
| 37 | | Горячие блюда | 1 |  |
| 38 | | Десерты.Напитки | 1 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 4 |  |
| Составить меню ресторана,кафе | | |  |  |
| Тема 4 Кухня. Производственные помещения и оборудование | **Содержание учебного материала** | | | 10 |  |
| Практическое занятие: | | |  |  |
| 39  40 | | Освоение лексического материала по теме " Кухонное оборудование. Производственные помещения" | 2 | ОК 1-5,9,10 |
| 41  42 | | Степени сравнения прилагательных | 2 |  |
| 43  44 | | Имена прилагательные в положительной,сравнительной и превосходной степенях,образованные по правилу, а также исключения | 2 |  |
| 45  46 | | Образование и употребление глаголов в Past,FutureSimple/ Indefinite | 2 |  |
| 47  48 | | Особенности кухонь России и Европы | 2 |  |
| Тема 5 Кухонная,сервировочная и барная посуда | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
|  | Практическое занятие: | | | 10 | ОК 1-5,9,10 |
| 49  50 | | Освоение лексического материала по теме "Кухонная,сервировочная и барная посуда", " Сервировка стола" | 2 |  |
|  | 51  52 | | Образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple | 2 |  |
| 53  54 | | Герундий | 2 |  |
| 55  56 | | Кухонная посуда | 2 |  |
| 57  58 | | Столовая посуда | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 4 |  |
| (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам №4,№5:освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений | | |  |  |
| Тема 6 Обслуживание посетителей в ресторане | **Содержание учебного материала** | | | 10 |  |
| Практическое занятие: | | |  | ОК1 -5,9,10 |
| 59  60 | | Освоение лексико-грамматического материала по теме "Обслуживание посетителей в ресторане" | 2 |  |
| 61  62 | | Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | 2 |  |
| 63  64 | | Использование глаголов в PresentSimple/Indefinite для выражения действий в будущем | 2 |  |
| 65  66 | | Придаточные предложения времени и условия(if, when) | 2 |  |
| 67  68 | | Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 4 |  |
| Составить диалоги по теме " Обслуживание посетителей в ресторане" | | |  |  |
| Тема 7 Система закупок и хранения продуктов | **Содержание учебного материала** | | | 6 |  |
| Практическое занятие: | | |  | ОК 1-5,9,10 |
| 69  70 | | Освоение лексического материала по теме " Система закупок и хранения продуктов" | 2 |  |
| 71  72 | | Закупки в ресторане,хранение | 2 |  |
|  | 73  74 | | Образование и употребление глаголов в PresentContinuous/Progressiv | 2 |  |
| Тема 8 Организация работы официанта и бармена | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| Практическое занятие: | | | 4 | ОК 1-5,9,10 |
| 75  76 | | Освоение лексического материала по теме " Организация работы официанта и бармена" | 2 |  |
| 77 | | Неопределённы наречия , производные от some ,any, no, every | 1 |  |
| 78 | | Наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределённые наречия,производные от some,any,every | 1 |  |
| Самостоятельная работа обучающегося | | | 4 |  |
| (выполнение заданий на закрепление изученного) по темам №7,№8:освоение лексического материала по темам,чтение,переводтекстов,выполнение грамматических упражнений,составление диалогов | | |  |  |
| Тема 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
|  | Практическое занятие: | | | 5 | ОК 1-5,9,10 |
|  | 79 | Освоение лексического материала по теме "Кухни разных стран" | | 1 |  |
| 80 | Совершённые времена глагола:Present,Past, Future Perfect | | 1 |  |
| 81 | Славянская кухня | | 1 |  |
| 82  83 | Дифференцированный зачёт | | 2 |  |
|  | Самостоятельная работа обучающихся:  Подготовить презентации по национальным кухням(выполнение заданий на закрепление изученного):освоение лексического материала по теме 9,чтение,перевод текстов | | | 4 |  |
|  | Самостоятельная работа | | | 28 |  |
|  | **ИТОГО** | | | **111** |  |

**ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем**  **часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | | | **20** |  |
| **Тема 1.1.**  **Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера** | | **Содержание учебного материала** | 14 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций |
| Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени. |
| Защита населения и территорий при стихийных бедствиях |
| Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах |
| Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке |
| Обеспечение безопасности при эпидемии |
| Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником |
| **Тематика практических занятий** | 4 |
| Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения |
| **Тема 1.2.**  **Организация гражданской обороны** | | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения |
| Приборы радиационной и химической разведки и контроля |
| Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения |
| **Тематика практических занятий** | 4 |
| Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК |
| **Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка** | | | **14** | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| **Тема 2.1.**  **Основы обороны государства. Военная доктрина**  **Российской Федерации** | | **Содержание учебного материала** | 4 |
| Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи. |
| **Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.** | | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба.  Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие. |
| **Тема 2.3. Основы военной службы** | | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет. |
| **Тема 2.4**  **Основы медико-санитарной подготовки.** | | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание. |
| **Раздел 3 Основы медицинских знаний (девушки)** | | | **35** |  |
| Тема 3.1. Строение и функции организма человека | **Практические занятия:**  1.Анатомическое строение организма человека. Понятие об опорно-двигательном аппарате  2.Строение и функции дыхательной системы  3.Сердечнососудистая система и ее функции. Понятие о работе сердца и кровеносных сосудов. Пульс и артериальное давление  4.Пищеварительная система и ее роль для организма человека. Состав пищи, пищевой рацион  5.Головной и спинной мозг | | **6** | ОК 07 |
| Тема 3.2. Основы здорового образа жизни | 1.Определение понятия «образ жизни». Основные пути формирования здоровья. Приоритеты здорового образа жизни. Составляющие здорового образа жизни  2. Курение и его влияние на здоровье человека. Употребление алкогольных напитков и их последствия. Алкоголизм как социальная болезнь. Наркомания и ее последствия  3. Профилактика вредных привычек и борьба с ним  4. Понятие об инфекционных болезнях. Профилактика инфекционных болезней | | **6** | ОК 07 |
| **Практические занятия:** | | 2 |  |
| Здоровое питание, двигательная активность, занятия физкультурой и спортом, закаливание, личная гигиена | |  |  |
| Тема 3.3 Первая медицинская помощь | 1. Правовые основы оказания первой медицинской помощи.  2. Понятие об асептике и антисептике. Средства оказания первой помощи: перевязочный материал, шины, антисептики, табельные и подручные средства  3. Понятие о травме. Закрытые и открытые травмы  4. Кровотечения наружные и внутренние. Причины кровотечений и способы их остановки  5. Ожоги и обморожения  6. Укусы ядовитых змей, насекомых и принципы оказания первой помощи  7. Пищевые отравления, отравления ядовитыми растениями и грибами, способы промывания желудка  8. Электротравма, причины и последствия, правила оказания первой помощи  9. Утопление, причины, виды, способы извлечения из воды, оказание помощи утопающим  10.Удушье, отравление угарным и другими газами, оказание первой помощи. Неотложные состояния и помощь при них  11. Понятие о терминальных состояниях. Клиническая и биологическая смерть, их признаки. Понятие о реанимации и реанимационных мероприятиях | | **23** | ОК 07 |
| **Практические занятия:** | | 18 |  |
| Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий | |
| Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности | |
| Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого | |
| Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца | |
| Способы транспортировки пострадавших | |
| Инородные тела дыхательных путей, помощь | |
| Первая медицинская помощь при ранениях | |
| Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. | |
| Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. | |
| **Раздел 3 Учебные сборы (юноши)** | | | **35** |  |
| **Тема 3.1** Тактическая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Действие солдата в бою*  Сигналы управления в бою, способы их передачи и действия по ним. Походный предбоевой и боевой порядок взвода. Тренировка в развертывании из походного в предбоевой и боевой порядок и обратно. Преодоление МВВ, выбор места для стрельбы  Способы передвижения на поле боя, отработка нормативов по тактической подготовке | | 4 | ОК 06 |
| **Тема 3.2.**  Огневая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Стрелковое оружие и ручные гранаты*  Назначение, боевые свойства и общееустройство АК-74. Назначение частей и  механизмов АК-74. Порядок чистки и смазки оружия. Требования безопасности при  проведении стрельб и обращении со стрелковым оружием.  Неполная разборка и сборка автомата  Отработка нормативов по огневой подготовке  Назначение, ТТХ и устройство   оборонительных и наступательных гранат. Требование  безопасности при  обращении с гранатами.  Отработка действий              по метанию гранаты.  *Основы и правила стрельбы*  Тренировка в изготовке к бою. Тренировка     нормативов  *Приемы и способы ведения огня из автомата по неподвижной и появляющимся целям****.***  Прием зачетов по знанию ТТХ АК-74 мер ТБ при стрельбе. | | 9 | ОК 06 |
| **Тема 3.3.** Радиационная, химическая и биологическая защита | **Тематика практических занятий**  Способы действий личного состава в условиях  радиационного, химического биологического заражения.   Тренировка в выполнении нормативов по РХБЗ | | 2 | ОК 06 |
| **Тема 3.4.**  Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации | *Распределение времени и внутренний порядок в повседневной      деятельности военнослужащих.*  1.Общие требования по размещению военнослужащих, распределению времени и повседневному порядку. Порядок, организация и проведение подъема личного состава, утренней физической зарядки, умывания, заправки постелей и утреннего осмотра.  *Взаимоотношения между военнослужащими*  1.Командиры (начальники) и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения.  2. Выполнение воинского приветствия военнослужащими и подразделениями при нахождении в строю, в помещении, в общественных местах, местах для курения. Порядок действия личного состава при посещении старшим начальником взвода, роты, находящегося на занятиях в классах, в расположении, в поле, на хозяйственных работах и т.д.  Порядок ответа на приветствие командира и прощание, ответа на поздравление и благодарность. О воинской вежливости и поведении военнослужащих. Правила поведения военнослужащих в казарме, столовой, клубе и других общественных местах.  3. Организация караульной службы, обязанности часового: наряд караулов, подготовка караулов. Неприкосновенность часового. Развод караулов Оборудование постов. Действие часового при нападении на пост.  4.Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда. Назначение и состав суточного наряда воинской части; подготовка суточного наряда; обязанности дневального и дежурного по роте. | | 8л | ОК 06 |
| **Тема 3.5.**  Строевая подготовка | **Тематика практических занятий**  *Строевые приемы и движения без оружия*  1.Выполнение команд - “Становись”,“Равняйсь”, “Смирно”, “Вольно”, “Заправиться”,“Разойдись”, Отделение, в одну (две) шеренгу становись,  Разойдись”.                    Разучивание строевой стойки по элементам.  *2.*“Повороты на месте”. Разучивание и тренировка в выполнении    строевого приема “Повороты на месте” по разделениям и в   целом.  3.Строевой шаг. Движение руками на двасчета. Обозначение шага на месте. Движение строевым шагом  по     разделениям на четыре и два счета. Тренировка в движении  строевым шагом в темпе 50-60 шагов в минуту. Движение      строевым шагом  в темпе 110-120 шагов в минуту. “Движение строевым шагом”. 4.»Движение строевым шагом» Разучивание поворотов       налево, направо и кругом в движении по разделениям и в целом  5.“Повороты в движении”. Разучивание строевого приема   “Выполнение воинского приветствия на месте и в движении” по   разделениям и в целом.  6. “Выход из строя и возвращение в строй”.  Разучивание  строевого приема “Подход к начальнику и отход от него” по               разделениям и в целом | | 4 | ОК 06 |
| **Тема 3.6.** Физическая подготовка | **Тематика практических занятий**  Гимнастика.  1.Требования безопасности при проведениизанятий по физической подготовке. Разучивание комплекса    вольных упражнений № 1.  2.Разучивание комплекса вольныхупражнений № 2. Тренировка в комплексном выполнениикомплексов вольных упражнений № 1,2.  3.Разучивание и тренировка положений наскока и соскока со  cнаряда.  4. Тренировки, сдача нормативов подтягивание  5.Организация занятий по ускоренному пере вижению. Разучивание и тренировка упражнений  по бегу н   100м и 3 км. | | 5 | ОК 06 |
| **Тема 3.7**  Военно-медицинская подготовка | **Тематика практических занятий**     Оказание само- и взаимопомощи при ранениях и травмах, вынос раненых с поля боя | | 2 | ОК 06 |
| **Тема 4.8** Основы безопасности военной службы | Теория  Основы обеспечения безопасности военнослужащих при прохождении ими военной службы. | | 1л | ОК 06 |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачет** | | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся.** | 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите. | | 10 |  |
| **Всего:** | | | **81** |  |

ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем в часах** | **Коды компетенций,формированию которых способствует элемент программы** | |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | |
| **3 КУРС 6 СЕМЕСТР** | | | | | | |
| **Тема 1.1.**  Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК 08. | |
| **Значение физической культуры в профессиональной деятельности.** Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии  **Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью.** Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности  **Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма.** Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер жилищно-коммунального хозяйства. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа№1** Выполнение упражнений на развитие ловкости | | 1 |
| **Практическая работа №2** Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре | | 1 |
| **Тема 1.2.**  Основы здорового образа жизни | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| **Психическое здоровье и спорт.** Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения. | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа№3** Упражнения на развитие выносливости | | 1 |
| **Практическая работа №4** выполнение упражнений для снятия психоэмоционального напряжения, возникшего в результате воздействия неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда | | 1 |
| **Тема 1.3.**  Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков. | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа №5** Кросс по пересеченной местности. | | 1 |
| **Практическая работа №6** Бег на 150 м в заданное время. | | 1 |
| **Практическая работа №7** Прыжки в длину способом «согнув ноги». | | 1 |
| **Практическая работа №8** Метание гранаты в цель. | | 1 |
| **Практическая работа №9** Метание гранаты на дальность. | | 1 |
| **Практическая работа №10** Челночный бег 3х10. | | 1 |
| **Практическая работа №11** Прыжки на различные отрезки длины. | | 1 |
| **Практическая работа №12**  Выполнение максимального количества элементарных движений. | | 1 |
| **Практическая работа №13** Опорные прыжки через гимнастического козла и коня. | | 1 |
| **Практическая работа №14** Упражнения на снарядах. | | 1 |
| **Практическая работа №15** Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время. | | 1 |
| **Практическая работа №16** Ходьба по гимнастическому бревну. | | 1 |
| **Практическая работа №17** Упражнения с гантелями. | | 1 |
| **Практическая работа №18** Упражнения на гимнастической скамейке. | | 1 |
| **Практическая работа №19** Акробатические упражнения. | | 1 |
| **Практическая работа №20** Упражнения в балансировании. | | 1 |
| **Практическая работа №21** Упражнения на гимнастической стенке. | | 1 |
| **Практическая работа №22** Преодоление полосы препятствий. | | 1 |
| **Практическая работа №23** Выполнение упражнений на развитие быстроты и частоты движений. | | 1 |
| **Практическая работа №24 Зачет** | | 1 |
| **4 КУРС 7 СЕМЕСТР** | | | | | | |
| **Тема 1.1.**  Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| **Значение физической культуры в профессиональной деятельности.** Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии  **Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью.** Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности  **Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма.** Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер жилищно-коммунального хозяйства. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа№1** Выполнение упражнений на развитие ловкости | | 1 |
| **Практическая работа №2** Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре | | 1 |
| **Тема 1.2.**  Основы здорового образа жизни | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| **Психическое здоровье и спорт.** Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения. | |  |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа№3** Упражнения на развитие выносливости | | 1 |
| **Практическая работа №4** выполнение упражнений для снятия психоэмоционального напряжения, возникшего в результате воздействия неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда | | 1 |
| **Тема 1.3.**  Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | | **Содержание учебного материала** | |  | ОК 08. | |
| Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков. | |  |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическая работа №5** Кросс по пересеченной местности | | 1 |
| **Практическая работа №6** Бег на 150 м в заданное время | | 1 |
| **Практическая работа №7** Прыжки в длину способом «согнув ноги» | | 1 |
| **Практическая работа №8** Метание гранаты в цель | | 1 |
| **Практическая работа №9** Метание гранаты на дальность. | | 1 |
| **Практическая работа №10** Челночный бег 3х10. | | 1 |
| **Практическая работа №11** Прыжки на различные отрезки длины. | | 1 |
| **Практическая работа №12**  Выполнение максимального количества элементарных движений. | | 1 |
| **Практическая работа №13** Опорные прыжки через гимнастического козла и коня. | | 1 |
| **Практическая работа №14** Упражнения на снарядах. | | 1 |
| **Практическая работа №15** Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время. | | 1 |
| **Практическая работа №16** Ходьба по гимнастическому бревну. | | 1 |
| **Практическая работа №17** Упражнения с гантелями. | | 1 |  | |
| **Практическая работа №18** Упражнения на гимнастической скамейке. | | 1 |
| **Практическая работа №19** Акробатические упражнения. | | 1 |
| **Практическая работа №20** Упражнения в балансировании. | | 1 |
| **Практическая работа №21** Упражнения на гимнастической стенке. | | 1 |
| **Практическая работа №22** Преодоление полосы препятствий. | | 1 |
| **Практическая работа №23** Выполнение упражнений на развитие быстроты и частоты движений | | 1 |
| **Практическая работа №24** Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции | | 1 |
| **Практическая работа №25** Броски мяча в корзину с различных расстояний | | 1 |
| **Практическая работа №26** Челночный бег 3х10 | | 1 |
| **Практическая работа №27** Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время | | 1 |
| **Практическая работа №28** Прыжки в длину | | 1 |
| **Практическая работа №29** Упражнения с гантелями. | | 1 |
| **Практическая работа №30** Упражнения на гимнастической скамейке. | | 1 |
| **Практическая работа №31** Акробатические упражнения. | | 1 |
| **Практическая работа №32** Упражнения в балансировании. | | 1 |
| **Практическая работа №33** Упражнения на гимнастической стенке. | | 1 |
| **Практическая работа №34 Зачет** | | 1 |
| **4 КУРС 8 СЕМЕСТР** | | | | | | |
| **Тема 1.1.**  Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | **Содержание учебного материала** | |  | | | ОК 08. |
| **Значение физической культуры в профессиональной деятельности.** Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии  **Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью.** Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности  **Формы, методы и условия, способствующие совершенствованию психофизиологических функций организма.** Формы и методы совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии Мастер жилищно-коммунального хозяйства. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  | | |
| **Практическая работа№1** Выполнение упражнений на развитие ловкости | | 1 | | |
| **Практическая работа №2** Выполнение упражнений на развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре | | 1 | | |
| **Тема 1.2.**  Основы здорового образа жизни | **Содержание учебного материала** | |  | | | ОК 08. |
| **Психическое здоровье и спорт.** Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения. | |  | | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  | | |
| **Практическая работа№3** Упражнения на развитие выносливости | | 1 | | |
| **Практическая работа №4** выполнение упражнений для снятия психоэмоционального напряжения, возникшего в результате воздействия неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда | | 1 | | |
| **Тема 1.3.**  Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | **Содержание учебного материала** | |  | | | ОК 08. |
| Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков. | |  | | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | |  | | |
| **Практическая работа №5** Кросс по пересеченной местности | | 1 | | |
| **Практическая работа №6** Бег на 150 м в заданное время | | 1 | | |
| **Практическая работа №7** Прыжки в длину способом «согнув ноги» | | 1 | | |
| **Практическая работа №8** Метание гранаты в цель | | 1 | | |
| **Практическая работа №9** Метание гранаты на дальность. | | 1 | | |
| **Практическая работа №10** Челночный бег 3х10. | | 1 | | |
| **Практическая работа №11** Прыжки на различные отрезки длины. | | 1 | | |
| **Практическая работа №12**  Выполнение максимального количества элементарных движений. | | 1 | | |
| **Практическая работа №13** Опорные прыжки через гимнастического козла и коня. | | 1 | | |
| **Практическая работа №14** Упражнения на снарядах. | | 1 | | |
| **Практическая работа №15** Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время. | | 1 | | |
| **Практическая работа №16** Ходьба по гимнастическому бревну. | | 1 | | |
| **Практическая работа №17** Упражнения с гантелями. | | 1 | | |
| **Практическая работа №18** Упражнения на гимнастической скамейке. | | 1 | | |
| **Практическая работа №19** Акробатические упражнения. | | 1 | | |
| **Практическая работа №20 Дифференцированный зачет** | | 1 | | |
|  | **Всего** | | **80** | | |  |

**ОП. 10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1**  **Услуги общественного питания и требования к ним** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.  Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. |
| Типы с классы предприятий общественного питания |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **3** |
| Мониторинг рынка общественного питания г.Яровое и Славгорода. | 3 |
| **Тема 2.**  **Торговые помещения организаций питания** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания |
| Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение. |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **1** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов | ***2*** |  |
| **Тема 3**  **Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовых приборов. |
| Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила работы с подносом. |  |
| Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **2** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания | 2 |
| **Тема 4.**  **Информационное обеспечение процессаобслуживания** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3**  **ПК 6.1** |
| Средства информации. Назначение и принципы составления меню |
| Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Меню банкетов, фуршетов и приёмов. |
| Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **6** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | 2 |
| Составление меню для предприятий общественного питания разных типов | 2 |  |
| Составление банкетного меню. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Создание презентаций «Виды меню предприятий общественного питания разного типа» | ***6*** |  |
| **Тема 5.**  **Этапы организации обслуживания** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов |
| Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями.  Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.  Работа сомелье, рекомендации по выборуи подаче аперитива |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **2** |  |
| Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. | 2 |
| **Тема 6.**  **Организация процесса обслуживания в зале** | **Содержание учебного материала** | **18** | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3** |
| Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи |
| Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского  Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание |
| Основные способы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,**  **ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий |
| Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями |
| Общие требования к организации обслуживания банкетов. Виды банкетов и приёмов, их характеристика |
| Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. |
| Банкет-чай. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Комбинированные банкеты |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **6** |  |
| Тренинг по отработке приемов складывания салфеток | 2 |  |
| Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, обеда, ужина | 2 |  |
| Сервировка банкетного стола. | 1 |  |
| Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | 1 |  |
| **Тема 7.**  **Специальные виды услуг и формы обслуживания.** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций |  | **ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,**  **ПК 4.2-4.5, ПК 6.3** |
| Обслуживание свадебных и праздничных тематических мероприятий |  |
| Особенности организации обслуживания на дому. Кейтеринг. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях. |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | **3** |  |
| Защита презентаций на тему: «Современные формы и методы обслуживания» на примере конкретных предприятий. | 2 |  |
| Расчёт количества персонала для обслуживания банкетов. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | |  |
| Подготовка презентаций на тему: «Современные формы и методы обслуживания». | *6* |  |
| **Тема 8. Реклама.** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Реклама и её виды. | 1 |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | |  |
| Описание рекламного комплекта для предприятия общественного питания. | 1 |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачёт** | **2** |  |
| **Всего:** |  | **58** |  |
|  | **Самостоятельная работа** | **12** |  |
|  | **Всего** | **70** |  |

**оп.11 оСНОВЫ БИЗНЕСА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *41* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *36* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *18* |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| *1* | *3* |
| Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение | 6 |
| Тема 2. Основы менеджмента и маркетинга | 6 |
| Тема 3. Основы бизнеса и предпринимательской деятельности. | 12 |
| Тема 4. Структура и содержание бизнес-плана. | 12 |
| Самостоятельная работа | **5** |
| **Всего** | **41** |

**ОП.12 Психология общения**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 78 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **58** |
| в том числе: |  |
| практических занятий | **29** |
| Самостоятельная работа | **20** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |  |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| Основы общей психологии. Познавательные процессы. | 9 |
| 2 Психология трудового коллектива | 8 |
| 3.Психологические аспекты делового общения | 8 |
| 4.Перцептивная сторона межличностного общения | 5 |
| 5.Интерактивная сторона межличностного общения | 8 |
| 6. Межличностное общение как коммуникация | 4 |
| 7 Психология профессиональной деятельности | 6 |
| 8 Конфликты в деловом общении | 8 |
| Дифференцированный зачет | 2 |
| Итого | 58 |
| Самостоятельная работа | 20 |
| **Всего** | **78** |

**ОП. 13 ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| Промежуточная аттестациявформе **дифференцированного зачета** | |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем дисциплины** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Основы рисования и лепки** | **16** |
| **Тема 1.1.** Основы рисования | 8 |
| **Тема 1.2.** Основы лепки | 8 |
| **Раздел 2. Искусство оформления блюд и кондитерских изделий.** | **19** |
| **Тема 2.1.** Технология оформления блюд | 11 |
| **Тема 2.2.**Технология оформления кондитерских изделий | 8 |
| **Промежуточная аттестация** | 1 |
| **Итого:** | **36** |

**ОП.14 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **18** |
| **Промежуточная аттестация в форме** дифференцированного зачета |  |

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| **Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности** | **8** |
| **Раздел 2. Профессиональная карьера** | **4** |
| **Раздел 3. Основы профессионального общения** | **6** |
| **Раздел 4. Трудоустройство** | **13** |
| **Раздел 5. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства** | **5** |
| **Итого** | **36** |

**ОП.15 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **36** |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 18 |

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Объем часов*** |
| *Тема 1.*Банки: чем они могут быть вам полезны | *8* |
| *Тема 2.* . Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов | *4* |
| *Тема 3.*Страхование. Что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду | 4 |
| *Тема 4.* Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата | *5* |
| *Тема 5.* Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления. | *2* |
| *Тема 6.* Финансовые механизмы работы фирмы | 4 |
| *Тема 7.*Собственный бизнес: как создать и не потерять | *4* |
| *Тема 8.*Риски в мире денег: как защититься от разорения | *3* |
| ***Дифференцированный зачет*** | **2** |
| ***Всего:*** | ***36*** |

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

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

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **МДК. 01.01.**  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. | | **48** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | **Содержание** | **3** |
| Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. |
| 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).  Правила составления заявки на сырье.  Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.  Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| **Практическое занятие 1.** Составление заявки на сырье | **3** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | **Содержание** | **7** |
| 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 |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов |
| Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **7** |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 3 |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 4 |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | **Содержание** | **7** |
| Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. |
| Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **7** |
| **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 | 4  3 |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | **7** |
| Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них |
| Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **7** |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
| **Практическое занятие 7.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 2 |
| **Практическое занятие 8.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | 3 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.  Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **14** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | **115** |
| **Тема 2.1**  Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | **Содержание** | **9** |
| 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 |
| 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 |
| Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | 6 |
| **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | 6 |
| **Тема 2.2.**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **5** |
| 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 |
| Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья |
| 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 |
| Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения |
| **Тема 2.3**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Содержание** | **19** |
| Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. |
| 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. |
| Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **18** |
| **Лабораторная работа 3.** Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | 6 |
| **Лабораторная работа 4.**  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 6 |
| **Лабораторная работа 5.** Обработка нерыбного водного сырья | 6 |
| **Тема 2.4**  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **7** |
| Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. |
| Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |
| 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. |
| 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** | **11** |
| Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. |
| Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 6 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | 6 |
| **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **3** |
| Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. |
| 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** | **11** |
| Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |
| Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Лабораторная работа 8.**  Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 4 |
| **Лабораторная работа 9.**  Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы. | 4 |
|  | **Консультаций** | 6 |
|  | **Промежуточная аттестация (экзамен)** | 12 |
| **Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | **35** |
| **Учебная практика ПМ 01**  **Виды работ:**  **1.** Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептиче¬ским способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыб¬ного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш бара¬нины 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 тради¬ционные 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. | | **72** |
| **Производственная практика ПМ 01 Виды работ:**  **1.** Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополни¬тельных 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 раз¬личными 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 от¬пуска на вынос, транспортирования.  7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней пти¬цы. 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 транспорти¬рования.  Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | **144** |
| **Итого** | | **458** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | | **38** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** |  |
| Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.  Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **2** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание** | **7** |
| 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.  Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **2** |
| **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 | **2**  **2** |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание** | **6** |
| 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.  Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **2** |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | **2** |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **7** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | **2** |
| **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 | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **10** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **158** |
| **Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | **29** |
| **Тема 1.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **Содержание** | **1** |
| Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров |
| Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров |
| 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 1.2.**  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **7** |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | **4** |
| **Тема 1.3.**  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **7** |
| Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента | **4** |
| **Тема 1.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание** | **5** |
| Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 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 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | **17** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 2.1.**  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание** | **1** |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. |
| Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Содержание** | **5** |
| 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 |
| 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 |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **1** |
| **Практическое занятие 9.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **1** |
| **Тема 2.3.**  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 |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **Содержание** | **1** |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов |
| Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | **29** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 3.1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | **14** |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов |
| 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. |
| 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 |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов |
| равила 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 |
| **Тематика лабораторных и практических занятий** | **12** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | **4** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | **4** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | **4** |
| **Тема 3.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | **6** |
| Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |
| 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. |
| 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 |
| Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 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 |
| 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 |
| **Тематика лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторное занятие 7.**  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | **17** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 4.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание** | **2** |
| Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра |
| 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. |
| Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра |
| 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. |
| Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 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 |
| **Практические занятия** | **1** |
| **Практическое занятие 10.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | **1** |
| **Тема 4.2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** | **6** |
| Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. |
| 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 |
| 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. |
| 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 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | **25** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 5.1.**  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **1** |
| Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |
| 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. |
| Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 5.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **13** |
| 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. |
| 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.  Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | **4** |
| **Лабораторная работа 10.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы | **4** |
| **Лабораторная работа 11.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | **41** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |  |
| **Тема 6.1.**  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **4** |
| Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| 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 |
| Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 6.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **16** |
| 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) |
| 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 |
| 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.  Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **8** |
| **Лабораторное занятие 12.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | **4** |
| **Лабораторное занятие 13.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | **4** |
| **Тема 6.3.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **10** |
| 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) |
| 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 |
| 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.  Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.  Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторное занятие 14.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **4** |
|  | **Консультации** | **6** |
|  | **Промежуточная аттестация** | **12** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| Учебная практика  Виды работ:  1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продук¬тов 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. Из¬менение 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 приго-товления, особенностей заказа.  7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе ре-гиональных, 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 инвен¬таря, 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 гото¬вой 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, эффектив¬ное 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 ин-струкциями 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 | | **180** |
| **Производственная практика**  ***Виды работ:***  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар­тами организации питания - базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассорти­мента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  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.  Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание гото­вой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовно­сти перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  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 порционирова- ния, условий хранения на раздаче и т.д.).  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 | | **252** |
| **итого** | | **695** |

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

*СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | **38** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **8** |
| Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. |
| Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. |
| Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов 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** | **20** |
| 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. |
| Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.Система **ХАССП**вобщественномпитании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественногопитания продукции и блюд. |
| Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».  Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **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 | 2 |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 4 |
| **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 | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **14** |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **126** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | **Содержание** | **10** |
| 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 |
| 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.) |
| Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. |
| Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **12** |
| Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. |
| 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 |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. |
| Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **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 | 6 |
| **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. | 6 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** | **18** |
| Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. |
| Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |
| 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. |
| 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. |
| Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». |
| Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| **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 | 12 |
| **Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов, холодных закусок | 4 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | **Содержание** | **32** |
| Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. |
| 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 |
| Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) |
| Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **26** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| **Практическое занятие 5.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 4 |
| **Практическое занятие 6.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 4 |
|  | **Консультации** | 12 |
|  | **Промежуточная аттестация** | 12 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **26** |
| **Учебная практика**  **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 слайсе- ре, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, залива¬нии 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 каче¬ства 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. | | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная)**  **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 вруч¬ную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,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 продук¬ции, 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 уче¬том 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. | | **144** |
| **Итого** | | **486** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.** | | **38** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** |  |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **10** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **20** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **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. | **4** |
| **Практическое занятие 3-4.**  3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких 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 сладких блюд, напитков | **4** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **13** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** | | **85** |
| **Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | **55** |
| **Тема 1.1.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **14** |
| 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. |
| 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 |
| 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). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **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 | **6** |
| **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. | **6** |
| **Тема 1.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание** | **15** |
| 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. |
| 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.). |
| 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. |
| 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). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **14** |
| **Практическое занятие 5.** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | **2** |
| **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.) | **6** |
| **Лабораторная работа 4..** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | **6** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **15** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | **30** |
| **Тема 2.1**  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание**  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 . | **6** |
| 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). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | **6** |
| **Тема 2.2**  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **10** |
| 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). |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие 6.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | **2** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | **6** |
|  | **Консультации** | **12** |
|  | **Промежуточная аттестация** | **12** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **14** |
| **Учебная практика**  **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, де-сертов, напитков разнообразного ассортимента.  3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их соче-таемости 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, последова¬тельности 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  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, соблю¬дения требований по безопасности готовой продукции.  13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требова¬ний 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 го¬рячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви¬дов и форм обслуживания.  17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы об¬служивания.  18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.  19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использо¬вание 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 инст¬рукциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  21. 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 | | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная)**  **Виды работ:**  1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар¬тами 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 выполне¬ния задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чисто¬ты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии задани¬ем (заказом) производственной программой кухни ресторана.  5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порциониро- вания (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 продук¬ции. 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 безо¬пасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание гото¬вой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно¬сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порциони- рования, 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 от¬пуске с раздачи, на вынос | | **108** |
| **Итого** | | **417** |

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

*СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | **42** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | |  |
| 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.  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | **6** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | | **8** |
| 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.  Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **6** |
| **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. | | 4 |
| **Практическое занятие 2.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | | 2 |
| **Тема 1.3.**  Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | **Содержание** | | **8** |
| 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. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | | 2 |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **10** |
| **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | **154** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | **36** |
| **Тема 2.1.**  Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | **Содержание** | | **2** |
| 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. | |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.  Оценка их качества. | |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | **Содержание** | | **8** |
| Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| 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. | |
| 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. | |
| Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.  Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | |
| 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. | |
| 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** |
| 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** | | **6** |
| 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. | |
| 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. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Практическое занятие 5.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | | 4 |
| **Тема 2.5.**  Приготовление сахарной мастики и марципана | **Содержание** |  | **2** |
| Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **Тема 2.6.**  Приготовление посыпок и крошки | **Содержание** | | **6** |
| Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **4** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление отделочных полуфабрикатов | | 4 |
| **Тема 2.7.**  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | **Содержание** | |  |
| 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. | |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | |  |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | **30** |
| **Тема 3.1.**  Классификация и  ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | | **2** |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | |
| Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | |
| **Тема 3.2.**  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | **Содержание** | | **2** |
| 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. | |
| 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 3.3.**  Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | | **4** |
| 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. | |
| Приготовление тестаиз 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. | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |
| **Практическое занятие № 6.** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | | 2 |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | | **8** |
| Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| 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 | |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **12** |
| **Лабораторная работа №2.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | | 6 |
| **Лабораторная работа № 3.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | | 6 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | |  |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | **52** |
| **Тема 4.1.**  Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | **Содержание** | | **4** |
| 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 4.2.**  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | **Содержание** | | **20** |
| 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. | |
| **Тематика лабораторных занятий** | | **28** |
| **Лабораторное занятие № 4.**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие №** 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие № 6.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие №7.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие №8.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие № 9.**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | 4 |
| **Лабораторная занятие № 10.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | | 4 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | |  |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | **36** |
| **Тема 5.1.**  Изготовление и оформление пирожных | **Содержание** | | **10** |
| 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. | |
| 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. | |
| 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. | |
| 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. | |
| Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **4** |
| **Лабораторная работа № 11.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | | 4 |
| **Тема 5.2.**  Изготовление и оформление тортов | **Содержание** | | **16** |
| 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. | |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **6** |
| **Лабораторная работа 12.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | | **6** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5**  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.  Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |
| **Консультации** | | | **12** |
| **Экзамен** | | | **12** |
| *Учебная практика по ПМ.05*  *Виды работ:*  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.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  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.  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.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвента­ря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требо­ваний по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулоч­ных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  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).  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.  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 | | | **180** |
| *Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:*  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар­тами организации питания - базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  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.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасно­сти продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание гото­вой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требова­ний к безопасности готовой продукции.  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 порциони- рования, 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 | | | **252** |
| **Экзамен по модулю** | | | **12** |
| **Всего** | | | **709** |

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности (ВД):

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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** |  | **4** | **5** |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3  ПК 1.4 | **ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** | **72** |  | **Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудованиясырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **6** |
| Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей, грибов, ры­бы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор и рациональ­ное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в со­ответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезо­пасности, охраны труда), стандартами чистоты.  Распределение на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответст­вии со стандартами чистоты. Требования к качеству. Сроки хранения | **Тема 1.1. Организация рабочего места при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** | 6 |
|  |  |  |  | **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.** | **66** |
| Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарез­ка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.  Первичная обработка тыквенных, томатных, салатных, десертных, плодовых овощей и грибов: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение овощей. Фарширование овощей.  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.  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы.  Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | **Тема 2.1.** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. | **6** |
| Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.  Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья  Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подго­товка рыбы к использованию, организация рабочего места, оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение.  Первичная кулинарная обработка рыбы для фарширования. Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение процента отхо­дов, хранение, требование к качеству. | **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **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.). Хранить обработанную рыбу. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы,  Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | **Тема 2.3.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **12** |
| Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из рыбы,  Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета, тельного, зраз, фрикаделек. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения |
| Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов.  Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей, бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование. | **Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов** | **6** |
| Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов.Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном видеПорционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения: Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: лангета, антрекота, ром­штекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной, шашлык по-карски, рагу, шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения. | **Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов** | **12** |
| Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов.Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном видеПорционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной массы мяса: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фри¬кадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.  изготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные. Требование к качеству. Сроки хранения. |
| Оценивать наличие, проверять качество домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика | **Тема 2.6**  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **6** |
| Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная из филе птицы, котлета панированная, шницель столичный, котлета по-киевски  Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: дичь, кролик по -столичному, котлеты фаршированные грибами. Требование к качеству. Сроки хранения.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов  Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения | **Тема 2.7**  **Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика** | **12** |
|  | **Дифференцированный зачет** |  |  |  | **6** |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,  ПК 2.5  ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 | **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **180** |  | **Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента­ми.** | **12** |
| Инструктаж по технике безопасности и санитарным требованиям. Организация рабо­чего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приго­товления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в со­ответствии с инструкциями и регламентами.  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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 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. | **Тема 1.1** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок**.** | **6** |
| **Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов,** горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **6** |
|  | **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | **36** |
| Приготовление бульонов и отваров. Приготовление бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы. Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление заправочных супов: щи, рассольники, борщи. Приготовление супов – пюре, молочных, сладких, вегетарианских супов, холодных супов и супов региональной кухни. Оценка качества готовых блюд.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, Приготовление, оформление супов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых супов. Хранение с учетом температуры подачи супов. Расчет стоимости супов.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов. Хранение свежеприготовленных супов, разогрев охлажденных.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов.  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 | **Тема 2.1**  Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров. | **6** |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **12** |
| **Тема 2.3** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **12** |
| **Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни** | **6** |
| Выбор, применение, комбинирование методов приготовления соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных. Оценка качества готовых блюд.  Приготовление соусов молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.  Приготовление отдельных компонентов для соусов, приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных) в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых соусов. Хранение с учетом температуры подачи.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое  оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости соусов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе соусов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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. | **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | **18** |
| Тема 3.1Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **6** |
| **Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках** | **6** |
| **Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.** | **6** |
| Приготовление и оформление блюд и гарниров из варёных и припущенных овощей.  Приготовление и оформление блюд и гарниров из жареных овощей  Приготовление и оформление блюд и гарниров из тушеных овощей  Приготовление и оформление блюд и гарниров из запеченных овощей  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых горячих блюд, перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд и гарниров на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд и гарниров для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, гарниров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров, на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и гарниров. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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 | **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | **18** |
| Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **6** |
| **Тема 4.2**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **12** |
| Приготовление и оформление горячих блюд из яиц и творога, сыра с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жа­рить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)  Приготовление и оформление мучных блюд из теста для оладий, блинов, пончиков, пиццы  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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 | **Раздел 5.Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | **24** |
| **Тема 5.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **12** |
| **Тема 5.2.**  **Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки** | **12** |
| Приготовление и оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы с костным скелетом и нерыбных морепродуктов.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование(комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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 | **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | **24** |
| **Тема 6.1.**  **Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья** | **6** |
| **Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья** | **18** |
| Приготовление и оформление блюд из отварного, тушеного, жареного и запеченного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Оценка качества.  Приготовление и оформление блюд из рубленой массы мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Оценка качества готовых из­делий. Оценка качества.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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  **.** | **Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | **42** |
| **Тема 7.1 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика** | **6** |
| **Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов** | **18** |
| **Тема 7. 3 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика** | **18** |
|  | **Дифференцированный зачет** |  |  |  | **6** |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,  ПК 3.5  ПК 3.6 | **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб­разного ассортимента** | **108** |  | **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **6** |
| Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, за­кусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  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 | **Тема 1.1 Организация рабочего места для при­готовления холодных блюд, кулинарных из­делий, закусок в соот­ветствии с инструкция­ми и регламентами** | 6 |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам, холодным соусам и заправкам. Подготовка их к использованию.  Использование различных технологий приготовления салатов, холодных соусов и заправок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса для подачи.  Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов и заправок для салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов. | **Раздел 2 . Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортиментам** | **36** |
| Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ас­сортимента. Оценка качества готовых изделий | **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | 6 |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из сырых овощей. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из отварных ово­щей. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации винегретов. Оценка качест­ва готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мясных салатов. Оценка ка­чества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации рыбных салатов. Оценка ка­чества готовых изделий. | **Тема 2.2** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 30 |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, холодных закусок. Подготовка их к использованию.  Использование различных технологий приготовления бутербродов, 0простых холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных закусок, доведение до вкуса, подготовке бутербродов для подачи.  Сервировка стола и оформление простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, простых холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных закусок и бутербродов. | **Раздел 3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | **30** |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, разно­образного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гастрономических продук­тов порциями разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из мяса. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из до­машней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок из ово­щей, яиц, грибов. Оценка качества готовых изделий. | **Тема 3.1 Ведение процесса приготовления, творческо­го оформления и подготов­ки к реализации бутербро­дов, канапе, холодных за­кусок разнообразного ас­сортимента.** | 30 |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Подготовка их к использованию.  Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, доведение до вкуса для подачи.  Сервировка стола и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | **Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.** | **12** |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий. | **Тема 4.1 Ведение процесса приготовления, творческо­го оформления и подготов­ка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента.** | 12 |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыб­ного водного сырья разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий. |
| Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Подготовка их к использованию.  Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  Определение степени готовности основных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, доведение до вкуса для подачи.  Сервировка стола и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Раздел 5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.** | **18** |
| Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса. Оценка качества готовых изделий. Приготовление  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домаш­ней птицы, дичи. Оценка качества готовых изделий.  Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из субпродуктов мяса, домаш­ней птицы, дичи. Оценка качества готовых изделий. | **Тема 5.1 Ведение процесса приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ас­сортимента.** | 18 |
|  | **Дифференцированный зачет** |  |  |  | **6** |
| ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4,  ПК 4.5. | **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **108** |  | **Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **12** |
| 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.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | **Тема 1.1** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | 6 |
| Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | 6 |
| 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.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества холодных и горячих десертов, перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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 | **Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **54** |
| Приготовление и оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление и подготовка к реализации холодных десертов разно­образного ассортимента | **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 30 |
| Приготовление и оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента Оценка качества готовых изделий. Приготовление и оформление и подготовка к реализации горячих десертов разно­образного ассортимента | Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 24 |
| 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.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Оценка качества напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи напитков на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение готовых напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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 | **Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | **36** |
| **Приготовление морсов, холодных фруктовых напитков. Оценка качества. Приготовление компотов. Приготовление кваса из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства, лимонадов, холодных алкогольных напитков, горячих напитков (чай, кофе) для подачи в холодном виде Оценка качества.** | **Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 18 |
| **Приготовление чая, какао, горячего шоколада, горячих алкогольных напитков. Оценка качества. Приготовление кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины, кофе на песке. Оценка качества.** | Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 18 |
|  | **Дифференцированный зачет** |  |  |  | **6** |
| ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4,  ПК 5.5 | **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнооб­разного ассортимента** | **180** | 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.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.  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. | **Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **12** |
| Организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с ин-струкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | **Тема 1.1** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов  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 | **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **24** |
| Приготовление и подготовка к использованию сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление и подготовка к использованию помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки.Приготовление карамели и карамельного сиропа. | **Тема 2.1** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | 6 |
| Приготовление и подготовка к использованию кремов  Приготовление и подготовка к использованию глазури | Тема 2.2 Приготовление глазури.  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | 6 |
| Приготовление и подготовка к использованию сахарной мастики.  Приготовление и подготовка к использованию марципана | Тема 2.3. Приготовление сахарной мастики и марципана | 6 |
| Приготовление и подготовка к использованию посыпок и крошки. Приготовление украшений из шоколада, темперирование, способы украшения | Тема 2.4. Приготовление посыпок и крошки.  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. | 6 |
| Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Хранение хлебобулочных изделий и хлеба с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и хлеба, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Размораживание хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка хлебобулочных изделий и хлеба на вынос и для транспортирования  Расчет стоимости хлебобулочных изделий и хлеба.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и хлеба, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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 | **Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **30** |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из безопарного теста разнообразного ассортимента  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из опарного теста разнообразного ассортимента  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования разнообразного ассортимента  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента и с использованием технологического оборудования | **Тема 3.1** Классификация и  ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | 6 |
| Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | 12 |
| Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 12 |
| Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Хранение мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Размораживание мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования  Расчет стоимости мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  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).  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 | **Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **24** |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста разнообразного ассортимента вручную и с ис­пользованием технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента вручную и с использовани­ем технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента вручную и с использова­нием технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста разнообразного ассортимента вручную и с ис­пользованием технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста разнообразного ассортимента вручную и с использованием технологического оборудования.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента вручную и с использова­нием технологического оборудования. | **Тема 4.1** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | 24 |
|  |  |
| Приготовление, оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Хранение оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Размораживание оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования  Расчет стоимости оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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 | **Раздел 5.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | **84** |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. | **Тема 5.1** Изготовление и оформление пирожных | 42 |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации песочных пирожных раз­нообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. | Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов | 42 |
| Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоёных пирожных разно­образного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заварных, воздушных и миндальных пирожных разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных тортов разнооб­разного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации песочных тортов разнообраз­ного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоёных тортов разнообраз­ного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации воздушных и воздушно­ореховых тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации миндальных тортов разнооб­разного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. |  |  |
|  | **Комплексный дифференцированный зачет УП.05 ПП.05** |  |  |  | **6** |
|  |  |  | **Итого часов:** |  | **648** |

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При реализации ППКРС СПО по профессии производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю профессии и преддипломная практика.

Практика по профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии (профессии) в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ВД):

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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** |  | **4** | **5** |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3  ПК 1.4 | **ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** |  |  |  | **144** |
|  | **Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | | **14,4** |
|  |  |  | Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.  Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы. Проверка сырья по накладной в соответствии заявки перед началом работы.  Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. | **Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, ис­ходных материалов для обработки сырья, приго­товление полуфабрикатов в соответствии с инструк­циями и регламентами.** | **14,4** |
|  | **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.** | | | | **122,4** |
|  |  |  | Обработка овощей, грибов, различными методами.  Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **Тема 2.1: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из овощей, грибов.** | **14,4** |
|  |  |  | Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.  Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **Тема 2.2: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.** | **36,0** |
|  |  |  | Обработка мяса, мясных продуктов, различными методами.  Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **Тема 2.3: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины и телятины.** | **36,0** |
|  |  |  | Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами.  Нарезка, формовка приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика различными методами.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | **Тема 2.4: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.** | **36,0** |
|  | **Дифференцированный зачет по ПП ПМ.01** |  |  |  | **7,2** |
| ПК 2.1  ПК  2.2  ПК  2.3  ПК  2.4  ПК  2.5  ПК  2.6  ПК  2.7  ПК  2.8 | **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз­нообразного ассортимента** |  |  |  | **252** |
|  | **Раздел модуля 1.**  **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | | **14,4** |
|  |  |  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **14,4** |
|  | **Раздел модуля 2.**  **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | | | **28,8** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих супов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых супов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих супов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Тема 2.1. Приготовление горячих супов разнообразно­го ассортимента в соответствии с заданием (заказом)** | **14,4** |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых супов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. | **Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ас­сортимента** | **14,4** |
|  | **Раздел модуля 3.**  **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | | | **14,4** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых соусов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Тема 3.1. Приготовление горячих соусов разнообразно­го ассортимента в соответствии с заданием (заказом)** | **14,4** |
|  | **Раздел модуля 4.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | | | **43,2** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  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.).  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | **Тема 4.1**  Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента **в соответствии с заданием (заказом)** | **7,2** |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей и грибов на вынос и для транспортирования. | **Тема 4.2**  **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации** горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента. | 14,4 |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  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.).  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | **Тема 4.3**  Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента **в соответствии с заданием (заказом)** | 7,2 |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий на вынос и для транспортирования. | **Тема 4.4**  **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации** горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 14,4 |
|  | **Раздел модуля 5.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | | | **28,8** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  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.). | **Тема 5.1**  Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента **в соответствии с заданием (заказом)** | 14,4 |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых изделий из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Тема 5.2**  **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации** горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 14,4 |
| **Раздел модуля 6.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | | | | **57,6** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортиментана раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  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.).  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Тема 6.1**  Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**в соответствии с заданием (заказом)** | 28,8 |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортиментам для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. | **Тема 6.2**  **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации** горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 28,8 |
| **Раздел модуля 7.**  **Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | | | | **64,8** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Организация хранения готовых блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликана раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.  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.).  Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции | **Тема 7.1**  Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи**,** кролика разнообразного ассортимента **в соответствии с заданием (заказом)** | 28,8 |
|  |  |  | Приготовление, подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. | **Тема 7.2**  **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации** горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 28,8 |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | | **7,2** |
| ПК 3.1  ПК  3.2  ПК  3.3  ПК  3.4  ПК  3.5  ПК  3.6 | **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |  |  |  | **144** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | | | **21,6** |
|  |  |  | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.  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.  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. | Тема:1.1  Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | **21,6** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | | | | **115,2** |
|  |  |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Использование различных технологий приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | Тема 2.1  Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | **14,4** |
|  |  |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Оформление и подача салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  Использование различных технологий приготовления салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | Тема 2.2  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | **28,8** |
|  |  |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  Использование различных технологий приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | Тема 2.3  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | **36,0** |
|  |  |  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. | Тема 2.4  Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | **36,0** |
|  | **Дифференцированный зачет по ПМ.03** |  |  |  | **7,2** |
| ПК  4.1  ПК  4.2  ПК  4.3  ПК  4.4  ПК  4.5 | **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**, **напитков разнообразногоассортимента** |  |  |  | **108** |
| **Раздел модуля 1.**  **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | | | **14,4** |
|  |  |  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка, в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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. | **Тема 1.1**  **Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовленияхолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и** р**егламентами.** | **14,4** |
| **Раздел модуля 2.**  **Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | | | | **57,6** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих сладкихблюд, десертовна вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых холодных и горячих сладкихблюд, десертовна раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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 холодных и горячих сладкихблюд, десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Тема 2.1  Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных и горячих сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента | **57,6** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | | | | **28,8** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых реализации холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых реализации холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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 реализации холодных и горячих напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | Тема 3.1  Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. | **28,8** |
|  | **Дифференцированный зачет по ПМ.04** |  |  |  | **7,2** |
| ПК 5.1  ПК  5.2  ПК  5.3  ПК  5.4  ПК  5.5 | **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |  |  |  | **252** |
|  |  |  |  | **Раздел модуля 1.**  **Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **14,4** |
|  |  |  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка, в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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. | Тема 1.1. Организация рабочего места. | 14,4 |
|  |  |  |  | **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **36,0** |
|  |  |  | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  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.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  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 | Тема 2.1.  Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе | 7,2 |
|  |  |  | Тема 2.2.  Приготовление глазури | 7,2 |
|  |  |  | Тема 2.3.  Приготовление кремов | 7,2 |
|  |  |  | Тема 2.4.  Приготовление сахарной мастики и марципана. | 7,2 |
|  |  |  | Тема 2.5.  Приготовление посыпоки крошки. | 7,2 |
|  |  |  | **Раздел модуля 3.**  **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **50,4** |
|  |  |  | Тема 3.1.  Приготовление,  оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 50,4 |
|  |  |  | **Раздел модуля 4.**  **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **64,8** |
|  |  |  | Тема 4.1.  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 64,8 |
|  |  |  | **Раздел модуля 5.**  **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | **86,4** |
|  |  |  | Тема 5.1.  Изготовление и оформление пирожных | 43,2 |
|  |  |  | Тема 5.2.  Изготовление и оформление тортов | 43,2 |
|  | **Комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП ПМ.05**  **За счет часов учебной практики** | | | |  |

5.4 Рабочая программа воспитания.

5.4.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

Конституция Российской Федерации;

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474   
«О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений   
в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014

Рабочая программа воспитания является обязательной частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

Рабочая программа воспитания предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности; реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами; предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Рабочая программа воспитания включает три раздела: целевой, содержательный, организационный.

Сроки реализации рабочей программы воспитания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

Исполнители программы воспитания: директор, руководитель структурного подразделения по воспитательной работе, классные руководители, кураторы из числа администрации, преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, руководитель физического воспитания, преподаватель организатор ОБЖ, воспитатели общежития, члены Студенческого совета.

5.4.2 РАЗДЕЛ ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБПОУ «Яровской политехнический техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

**Цель и задачи воспитания обучающихся**

Цель воспитания обучающихся в техникуме: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся 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, нормами 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).

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 экологонаправленной 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.

**Направления воспитания**

Содержание подраздела 1.2. — инвариантное.

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.

**Целевые ориентиры воспитания**

*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** |
| **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 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. |
| **Духовно-нравственное воспитание** |
| Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.  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. |
| **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. |
| **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 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. |
| **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 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 профессии, способствующий его приобретению д людьми. |
| **Ценности научного познания** |
| Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и 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 |

*Вариативные целевые ориентиры*

|  |
| --- |
| Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии «Повар, кондитер» |
| Гражданское воспитание |
| понимающий профессиональное значение отрасли, профессии «Повар, кондитер» для социально-экономического и научно-технологического развития страны; |
| осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни города Яровое, Алтайском крае; |
| Патриотическое воспитание |
| осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность «Повар, кондитер»; |
| Духовно-нравственное воспитание |
| обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии «Повар, кондитер», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики; |
| Эстетическое воспитание |
| демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии «Повар, кондитер»; |
| использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности; |
| Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия |
| демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»; |
| Профессионально-трудовое воспитание |
| применяющий знания о нормах выбранной профессии «Повар, кондитер», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой; |
| готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; |
| обладающий опытом эксплуатации, настройки, тестирования, обеспечение работоспособности и функционирования программно-аппаратных средств устройств информационных и коммуникационных систем, компьютерных систем и комплексов, компьютерного и прикладного программного обеспечения и баз данных; |
| обладающий опытом и навыками выявлять и диагностировать неисправности и повреждения; |
| обладающий опытом оформления/составления технической документации в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии «Повар, кондитер»; |
| Экологическое воспитание |
| ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности; |
| понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью; |
| Ценности научного познания |
| обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии «Повар, кондитер»; |
| - обладающий знаниями в области программирования, информационных, коммуникационных, компьютерных систем и комплексов, информационных ресурсов, компьютерного и прикладного программного обеспечения, баз данных и навыками работы со специальным оборудованием; |
| проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; |

5.3.3 РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Уклад техникума

Свои истоки Яровской политехнический техникум берет из истории двух учебных заведений начального профессионального образования, созданных в 70 годы 20 века для строительной и химической промышленности страны в городе Яровое. Профессионально-техническое училище № 30 организовано в 1966 году на базе Алтайского химического предприятия и Славгородское СПТУ-39 организованное в 1970 году на базе Славгородского общестроительного треста. В 2010 году реорганизация объединила эти два учреждения путем присоединения к Профессиональному лицею № 39 Профессионального училища № 30. В 2014 году образовательное учреждение взошло еще на одну ступень своего развития, получив статус техникума и новое имя – краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Яровской политехнический техникум».

Миссия КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»: содействие эффективному решению социально-экономических проблем Алтайского края путем подготовки высококвалифицированных специалистов среднего звена конкурентоспособных на рынке труда, обладающих высокими гражданскими и нравственными качествами, при этом привлекая ресурсы социальных партнеров из реального сектора экономики.

В настоящее время в техникуме осуществляется подготовка по 6 профессиям и 5 специальностям, 8 из которых входят в перечень наиболее востребованных профессий и специальностей в Российской Федерации и Алтайском крае. Сегодня в техникуме реализуются такие профессии как «Информационные системы и программирование», «Прикладная информатика (по отраслям)», «Повар, кондитер», «Гостиничное дело», «Туризм и гостеприимство» с 2023г., «Сварочное производство». На 30.07.2023 г. в техникуме по очной форме обучения обучалось 574 человека в 25 учебных группах.

Техникум имеет успешный опыт реализации инновационных проектов в статусах базовой площадки и региональных инновационных площадок. Яровской политехнический техникум с 2016г принимает активное участие в чемпионатах «Молодые профессионалы», «Профессионалы». За всю историю чемпионатного движения в Алтайском крае его студенты приняли участие в семи региональных чемпионатах по семи компетенциям, заняв четыре третьих, пять вторых и два первых места. Кроме того, два победителя регионального этапа стали обладателями Медальонов за профессионализм Национального чемпионата «Молодые профессионалы».

Коллектив и студенты техникума являются активными участниками федеральных проектов «Большая перемена», «Демография», «Билет в будущее», «Молодые профессионалы». В 2022 году, получив грант в рамках федерального проекта были открыты две современные учебные мастерские по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело», своими силами оснащена и аккредитована лаборатория по компетенции «Администрирование отеля».

Образовательное учреждение идет в ногу со временем, в 2023 году Яровской политехнический техникум вступил в федеральный проект «Профессионалитет» в составе кластера «Транспорт» в качестве сетевой организации. В 2024 году техникум подал заявку на предоставление в 2025 году гранта на создание кластера «Туризм и сфера услуг» в рамках проекта «Профессионалитет», но уже в качестве головной организации

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия техникума, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности обучающихся и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. В проведении общих дел присутствует как соревновательность между группами, так и конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность.

Открытость жизни техникума обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте техникума и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте и Телеграмм.

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через спортивный клуб «Олимп». В техникуме сформирован студенческий актив (командиры групп) . Раз в месяц проводятся заседания студенческого совета, направленные на обсуждение предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у студентов, формирование сплоченности студенческого коллектива, развития у них ответственности.

Яровской политехнический техникум — это учреждение, имеющее свой неповторимый облик, которое развивается и двигается вперёд. Коллектив техникума уверен, что каждый студент может достичь успеха, если предоставить ему такую возможность. Выпускники учреждения являются востребованными специалистами на рынке труда, имеют перспективы дальнейшего совершенствования и развития. Коллектив гордится своей историей, бережет традиции, и, вместе с тем, с уверенностью смотрит в будущее с готовностью к новому, которое еще предстоит познать и понять.

**Модуль «Образовательная деятельность»**

|  |
| --- |
| внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, по профессии «Повар, кондитер»; |
| 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 «Повар, кондитер»; ; |
| организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии «Повар, кондитер»; |
| организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области профессии «Повар, кондитер»; с применением программных продуктов; |

Модуль «Классное руководство»

|  |
| --- |
| инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности; |
| организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии «Повар, кондитер»; |

Модуль «Наставничество»

|  |
| --- |
| мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии «Повар, кондитер»; |
| организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии «Повар, кондитер»; |

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/профессии»

|  |
| --- |
| мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты; |
| встречи с известными представителями профессии «Повар, кондитер»; |
| круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии «Повар, кондитер»; |

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

|  |
| --- |
| организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии «Повар, кондитер»;,  выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии «Повар, кондитер»;,  соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии «Повар, кондитер»; |
| размещение, поддержание, обновление на территории КГБПОУ "Яровской политехнический техникум" выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью «Повар, кондитер»; |

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

|  |
| --- |
| профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /профессии, чествование трудовых династий по профессии «Повар, кондитер»; |
| совместные мероприятия, посвященные Дню профессии «Повар, кондитер»; |

Модуль «Профилактика и безопасность»

|  |
| --- |
| реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в территории КГБПОУ "Яровской политехнический техникум" и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии «Повар, кондитер»; |
| организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью «Повар, кондитер»; |
| поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в КГБПОУ "Яровской политехнический техникум", в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии «Повар, кондитер»; |

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

|  |
| --- |
| организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность «Повар, кондитер»; |
| организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии «Повар, кондитер»; презентации, лекции, акции; |
| реализация социальных проектов по профессии «Повар, кондитер»; разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами; |

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

|  |
| --- |
| организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии «Повар, кондитер»:  Международный день поваров,  День кондитера, |
| участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии «Повар, кондитер»; |
| проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик; |
| организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии «Повар, кондитер»; |
| организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии» «Повар, кондитер»; |
| проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил работы c информационными, коммуникационными, компьютерными системами и комплексами, информационными ресурсами, базами данных, компьютерным и прикладным программным обеспечением; |

5.3.4 РАЗДЕЛ ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, руководителя структурного подразделения по воспитательной работе, социального педагога, педагога-психолога, руководителя физического воспитания, преподавателя-организатора ОБЖ, двух воспитателей общежития, классных руководителей, кураторов из числа администрации, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями должностных инструкций. Также привлекаются социальные партнёры, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях соглашений о сотрудничестве.

Нормативно-методическое обеспечение

Устав

Правила внутреннего распорядка обучающихся

Порядок и правила проживания в студенческом общежитии

Положение о мерах социальной поддержке, стипендиальном обеспечении.

Положение об организации воспитательной работы

Режим занятий обучающихся

Порядок применения к обучающимся и снятия мер дисциплинарного взыскания

Положение о студенческом самоуправлении

Положение об организации питания

Положение об общежитиях

Положение о совете профилактики

Положение о совете студенческого спортивного клуба

Положение о порядке перевода, отчисления, восстановления и предоставления академического отпуска

Положение о внешнем виде

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.

Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в Правилах внутреннего распорядка для обучающихся.

Обучающиеся поощряются за:

− участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;

− поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;

− общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и социума;

− благородные высоконравственные поступки.

Техникум применяет следующие виды поощрений:

− поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;

− поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами;

− поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся;

Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

− описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

− наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;

− взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

− оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическим коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);

− наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;

− оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

− проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;

− уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

− включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

− участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

− профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);

− снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится руководителем структурного подразделения по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, классными руководителями, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого руководителем структурного подразделения по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

**Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения целевых ориентиров**

Оценивание осуществляется через сформированность (развитость) ценностных  
отношений, социализированность, самореализованность обучающегося и его участие в  
мероприятиях разного уровня (на уровне группы, техникума, вне техникума), которые отражаются в карте личностного роста (таблица 2, 3).

Оценивание проводится классным руководителем в рамках оценочных процедур в конце учебного года. Для оценивания сформированности целевых ориентиров у обучающихся при освоении программы воспитания классный руководитель может использовать анкетирование, тестирование, интервьюирование, педагогические наблюдения и т.д., при необходимости привлекая всех участников образовательного процесса.

**Сформированность целевых ориентиров у обучающихся основной  
образовательной программы**

Оценивание сформированности целевых ориентиров у обучающихся основной  
образовательной программы осуществляется на основе анкетирования, тестирования,  
интервьюирования. наблюдений классного руководителя, при необходимости привлекая всех участников образовательного процесса. Оценка имеет накопительный характер по курсам.

Таблица 1

Примерные целевые показатели сформированности целевых ориентиров у обучающихся при освоении программы воспитания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Курс обучения | ППКРС на базе основного общего образования (со сроком обучения 3 года 10 месяцев) | |
| Кол-во баллов за курс | Кол-во баллов за исполнение индикаторов внутри критерия |
| 1 | Не менее 7 баллов | 1балла |
| 2 | Не менее 14 баллов | 2 балла |
| 3 | Не менее 21 балл | 3 балла |
| 4 | 3 балла | Не менее 28 баллов |

ТАБЛИЦА 2

КАРТА ЛИЧНОСТНОГО РОСТА  
СФОРМИРОВАННОСТЬ ЦЕЛЕВЫХ ОРИЕНТИРОВ   
У ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ \_\_\_\_ (\_\_\_\_ КУРС) ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No п/п | ФИО | сформированность (развитость) ценностных отношений: | | | | | Социализиров- анность обучающегося | Самореализо- ванность обучающегося | сформирован- ность ЛР |
|  |  | К познавательной деятельности | к идеями гуманизма | К патриотизму | К правопорядку | к здоровому образу жизни |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Критерии сформированности целевых ориентиров у обучающихся основной  
образовательной программы

Критерии сформированности (развитости) ценностных отношений:

**1. К познавательной деятельности:**

-демонстрирующий сознательную деятельность, направленную на познание окружающей действительности;

-проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность,

-умеющий искать и находить необходимую информацию, используя разнообразные технологии ее поиска для решения возникающих в процессе образовательной деятельности,

-стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального  
конструктивного «цифрового следа».

**2. К идеям гуманизма:**

- соблюдающий этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися,  
преподавателями, мастерами и руководителями практики, принципы честности,  
порядочности;

- проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда;

- принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;

- открытый к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

- к патриотизму

- проявляющий уважение к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества;

- бережное отношение к культурному наследию и традициям многонационального народа РФ;

- осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

- имеющий активную гражданскую позицию.

**3. К правопорядку:**

- проявляющий интерес к правовым знаниям, политической жизни страны, умеющий  
анализировать общественные, политические события и давать им оценку;

- обладающий навыками правового самосознания и законопослушания;

- отсутствие фактов совершенных преступлений и правонарушений, экстремизма,  
психического и физического насилия;

- наличие отрицательного отношения к экстремизму, терроризму и нетерпимости.

4. **К здоровому образу жизни:**

- обладающий системой знаний о здоровье человека и навыков ведения здорового образа жизни;

- соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни;

- занимающийся физкультурой и/или спортом;

- сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**Критерий социализированности обучающегося**

- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе, демонстрация навыков  
межличностного делового общения, социального имиджа;

- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса,  
этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

- экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном  
самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

Критерии самореализации обучающегося - оценка собственного продвижения,  
личностного развития.

Оценка освоения обучающимся основной образовательной программы в части  
участия в мероприятиях

Следующим показателем личностного роста обучающегося является оценка освоения им основной образовательной программы в части участия в мероприятиях (таблица 2).

Критерии оценивания участия в мероприятиях:

0 балла - не принял участие;

1 балл –участник, как зритель;

2 балла- активный участник;

3 балла- организатор.

Оценка участия в мероприятиях за курс обучения выводится как сумма баллов, указанных в графах 3-11, и отображается в графе 12 таблицы 3. Оценка имеет накопительный характер по курсам.

Целевые показатели освоения обучающимся основной образовательной программы в части участия в мероприятиях распределяются по курсам в следующем порядке:

1 курс – не менее 20 баллов;

2 курс – не менее 40 баллов;

3 курс – не менее 60 баллов;

4 курс – не менее 80 и выше баллов.

При завершении освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы делается заключение об уровне освоения обучающимся программы воспитания, которое фиксируется в виде «освоена»/ «не освоена» в Ведомости учета «Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части программы воспитания» (таблица 4).

Итоговые показатели сформированности личностных результатов (таблицы 2) и оценки освоения обучающимся основной образовательной программы в части участия в мероприятиях (таблица 3) последнего курса освоения основной профессиональной образовательной программы вносятся в соответствующие графы. Ведомости учета (таблица 4). Результатом уровня освоения программы воспитания является показатель, полученный суммарно из данных, указанных в графах 3 и 4 таблицы.

Аттестация обучающихся по освоению образовательной программы в части реализации программы воспитания осуществляется на Педагогическом совете, рассматривающий вопрос допуска обучающихся к ГИА. Педагогический совет при аттестации обучающихся может использовать мнение органов самоуправления группы.

Представленная модель оценивания позволяет классному руководителю (куратору) увидеть динамику развития обучающегося, провести анализ процесса реализации программы воспитания и календарного плана с целью корректировки воспитательной работы на следующий курс обучения, как с группой, так и индивидуально с обучающимся.

Объективность данного оценивания достигается с помощью отбора валидных средств и разнообразия методов оценивания классными руководителями (кураторами), а также всеми участниками образовательного процесса.

Предложенное оценивание выполняет в том числе и мотивирующую функцию: она  
выражается в участии обучающегося в самооценивании своего развития.

ТАБЛИЦА 3

КАРТА ЛИЧНОСТНОГО РОСТА  
ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ГРУППЫ \_\_\_\_ (\_\_\_\_ КУРС) ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ УЧАСТИЯ В МЕРОПРИЯТИЯХ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО | Участие в исследовательской и проектной работе | | | Участие в профессиональных конкурсах | | | Участие в спортивных и творческих мероприятиях | | | Оценка участия в мероприятиях |
| на уровне группы | на уровне техникума | вне техникума | на уровне группы | на уровне техникума | вне техникума | на уровне группы | на уровне техникума | вне техникума |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания участия в мероприятиях

0 балла - не принял участие

1 балл –участник, как зритель

2 балла- активный участник

3 балла- организатор

Оценка участия в мероприятиях выводится как сумма баллов, указанных в графах 3-11, и отображается в графе 12 таблицы 3.

Оценка имеет накопительный характер по курсам.

Целевой показатель участия в мероприятиях по курсам:  
1 курс – не менее 20 баллов – освоена;

2 курс – не менее 40 баллов – освоена;

3 курс – не менее 60 баллов - освоена;

4 курс – не менее 80 и выше баллов – освоена

Уровень освоения программы воспитания

Итоговые показатели сформированности целевых ориентиров (Таблицы 2) и оценки освоения обучающимся основной образовательной программы в части участия в мероприятиях (Таблица 3) последнего курса освоения основной профессиональной образовательной программы вносятся в соответствующие графы Ведомости учета (Таблица 4). Результатом уровня освоения программы воспитания является показатель, полученный суммарно из данных, указанных в графах 3 и 4 Таблицы 4. Уровень освоения программы воспитания («освоена»/ «не освоена») определяется в зависимости от программы подготовки.

**Календарный план воспитательной работы**

В течении учебного года обучающиеся принимают участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденном региональном планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др. а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Календарный план воспитательной работы по профессии  **«Повар, кондитер»** | | | | | | |
| № | Формы, виды и содержание деятельности | Курсы, группы | | Сроки | | Ответственные |
| **1. Образовательная деятельность** | | | | | | | |
| 1 | Организация участия обучающихся в олимпиадах, он-лайн диктантах по предметам общеобразовательного цикла | | 1-4 курс | | В течении года | Классные руководители | |
|  | Медиа-беседа «День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).»  Беседа «День зарождения российской государственности» (862 год) | | 1 – 2курс | | сентябрь | Преподаватель истории, | |
| **2. Классное руководство** | | | | | | | |
| 1 | ЦВЗ Разговоры о важном | | 1-4 курс | | В течении года | Классные руководители | |
|  | Проведение тематических  совещаний с классными руководителями  учебных групп | | 1-4 курс | | 3 месяца | Классные руководители педагог-психолог | |
|  | Проведение тематических  классных часов | | 1-4 курс | | 1 раз в неделю | Классные руководители  Актив групп | |
|  | Классный час «День памяти жертв политических репрессий» | | 1-4 курс | | октябрь | Классные руководители | |
|  | Улица полна неожиданностей.  Причины дорожно-транспортных происшествий и их последствия | | 1-4 курс | | Ноябрь до 15.11 | Классные руководители  Актив групп | |
|  | Ответственность за нарушение  Правил дорожного движения.  Закон Российской Федерации  «О безопасности дорожного  движения | | 1-4 курс | | Ноябрь до 15.11 | Классные руководители  Актив групп | |
| 1 | День матери. Беседа «Самый близкий и родной человек» | | 1-4 курс | | ноябрь | Классные руководители | |
|  | День Героев Отечества. Медиа-беседа «День безымянного солдата» | | 1-4 курс | | декабрь | Классные руководители | |
|  | День Конституции Российской Федерации. Классный час «Конституция-основной закон государства» | | 1-4 курс | | декабрь | Классные руководители | |
|  | Классный час «27 января – День полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады» | | 1-4 курс | | январь | Классные руководители | |
|  | День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943). Медиа-беседа: «Орден мужества на груди планеты Земля!» | | 1-4 курс | | февраль | Классные руководители | |
|  | День воссоединения Крыма с Россией. Классный час «Крымская весна» | | 1-4 курс | | март | Классные руководители | |
|  | День космонавтики. Медиа-беседа « Мой путь к звездам» | | 1 – 4 курс | | Апрель | Классные руководители | |
|  | Праздник весны и труда. Классный час «Жизнь - это труд» | | 1 – 4 курс | | Апрель | Классные руководители | |
|  | День Победы. Час мужества «Немеркнущий подвиг народа» | | 1 – 4 курс | | май | Классные руководители | |
|  | День детских общественных  объединений | | 1 – 4 курс | | май | Классные руководители  актив групп | |
|  | День славянской письменности и культуры. Классный час «История славянской и русской письменности» | | 1 – 4 курс | | май | Классные руководители | |
|  | Пушкинский день России. Классный час с использованием информационных технологий по теме «Имя, знакомое с детства… Памяти А.С. Пушкина» | | 1 – 4 курс | | июнь | Классные руководители | |
|  | День России. Классный час «Мы сами создаем свою Родину» | | 1 – 4 курс | | июнь | Классные руководители | |
|  | День памяти и скорби. Тематическая беседа «Память пылающих лет...» | | 1 – 4 курс | | июнь | Классные руководители | |
|  | День молодежи. Классный час «27 июня - День молодежи России» | | 1 – 4 курс | | июнь | Классные руководители | |
|  | День семьи, любви и верности | | 1 – 4 курс | | июль | Классные руководители | |
|  | День Государственного Флага Российской Федерации | | 1 – 4 курс | | август | Классные руководители | |
|  | День воинской славы России (Курская битва, 1943) | | 1 – 4 курс | | август | Классные руководители | |
|  | День российского кино | | 1 – 4 курс | | август | Классные руководители | |
| **3. Наставничество** | | | | | | | |
| 1 | Организация подготовки к профессиональным конкурсам по различным компетенциям «Профессионалы» | | 1 – 4 курс | | В течение года | Педагоги-наставники  Наставнические пары обучающийся-обучающийся | |
|  | Организация к участию в конкурсе «Большая перемена» | | 1 – 4 курс | | В течение года | Педагоги-наставники  Наставнические пары обучающийся-обучающийся | |
|  | Подготовка к участие в конкурсах, олимпиадах, форумах, НПК различного уровня | | 1 – 4 курс | | В течение года | Педагоги-наставники  Наставнические пары обучающийся-обучающийся | |
| **4. Основные воспитательные мероприятия** | | | | | | | |
| 1 | Международный день поваров | | 1 – 4 курс | | 20 октября | Классные руководители преподаватели спец.дисциплин | |
| 2 | День кондитера | | 1 – 4 курс | | 3 мая |
|  | Участие в церемонии поднятия/спуска государственного флага Российской Федерации в соответствии с утвержденным регламентом | | 1 – 4 курс | | в начале каждой недели (понедельник) | руководитель СП по ВР | |
|  | Торжественная линейка, посвященная Дню Знаний | | 1 курс | | 01.09.2024 | руководитель СП по ВР | |
|  | «День профтехобразования» | | 1 – 4 курс | | 02.10 | руководитель СП по ВР | |
|  | «День Учителя» | | 1 – 4 курс | | 05.10 | руководитель СП по ВР | |
|  | «Новый год» | | 1 – 4 курс | | 28.12 | руководитель СП по ВР | |
|  | «День защитника Отечества» | | 1 – 4 курс | | 22.02 | руководитель СП по ВР | |
|  | «Международный день 8  марта» | | 1 – 4 курс | | 07.03 | руководитель СП по ВР | |
|  | Масленичный фестиваль | | 1 – 4 курс | | 11-17.03 | руководитель СП по ВР | |
|  | «День Победы» | | 1 – 4 курс | | 07.05 | руководитель СП по ВР | |
|  | «Выпускной » | | 4 курс | | июнь | руководитель СП по ВР | |
|  | Организация участия обучающихся в военно-патриотическом движении  «Юнармия» | | 1 – 4 курс | | В течение года | Преподаватель-организатор ОБЖ | |
| **5.** **Организация предметно-пространственной среды** | | | | | | | |
| 1 | Выставка творческих работ ко Дню профтехобразования | | 1 – 4 курс | | 2 октября | руководитель СП по ВР | |
|  | Фото-акция ко Дню матери | | 1 – 4 курс | | 27 ноября | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума к Новому году, создание новогодней инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | 14-28 декабря | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума ко Дню защитника Отечества, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | 19-22 февраля | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума Международному женскому дню, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | 1=7 марта | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума ко Дню Победы, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 1 – 4 курс | | май | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума к Дню России, | | 1 – 4 курс | | 01-11 июня | преподаватели, обучающиеся | |
|  | Оформление техникума к Выпускному, создание праздничной инсталляции в холле техникума для фотосессий | | 4 курс | | 27-28 июня | преподаватели, обучающиеся | |
| **6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)** | | | | | | | |
| 1 | Организация и проведение собраний для первокурсников | | 1 курс | | сентябрь 2024 | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
|  | Организация Лектория для родителей по профилактике зависимостей среди обучающихся | | 1 – 4 курс | | 1 раз в кварта | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
|  | Организация участия родителей в вебинарах | | 1 – 4 курс | | В течение года | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
|  | Организация и проведение онлайн -родительских собраний | | 1 – 4 курс | | В течение года | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
|  | Организация и проведение онлайн -родительских собраний для 1 -4 курсов по вопросу прохождения социально-психологического тестирования | | 1 – 4 курс | | октябрь | Рук СП по ВР Классные руководители учебных групп | |
| **7. Студенческое самоуправление** | | | | | | | |
|  | Заседания Студенческого совета | | 1 – 4 курс | | 1 раз в квартал | Рук СП по ВР  председатель ССУ | |
|  | Организация участия обучающихся в Федеральном проекте Российское движение детей и молодежи «Большая перемена» | | 1 – 4 курс | |  | Рук СП по ВР  Классные руководители учебных групп | |
|  | Вовлечение студентов в спортивные секции Спортивного клуба «Олимп» | | 1 – 4 курс | | сентябрь | Физорги Совета ССК | |
|  | Выборы председателя, заместителя и секретаря совета старост. Выборы руководителей секторов. Распределение членов Совета по секторам | | 1 – 4 курс | | сентябрь | Рук СП по ВР  председатель ССУ | |
|  | Посвящение в первокурсники | | 1 курс | | ноябрь | Рук СП по ВР  председатель ССУ | |
|  | Спортивные соревнования «А ну-ка, парни!», посвященные Дню защитника Отечества» | | 1 – 4 курс | | февраль | Руководитель физического воспитания, спортивный сектор | |
|  | Конкурс «Мисс техникум» | | 1 – 4 курс | |  | Рук СП по ВР  Классные руководители | |
|  | Организация участия студентов техникума в субботниках | | 1 – 4 курс | | апрель | Рук СП по ВР  Классные руководители | |
|  | «Праздник белых журавлей» | | 1 – 4 курс | | 1-8 мая | Рук СП по ВР  председатель ССУ | |
|  | День здоровья | | 1 – 4 курс | | сентябрь  апрель | Руководитель физического воспитания, спортивный сектор | |
| **8. Профилактика и безопасность** | | | | | | | |
| 1 | Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик» | | 1 – 4 курс | | май - 1 октябрь | Рук СП по ВР  Классные руководители | |
|  | Встреча с инспектором ПДН, секретарем КДНиЗП «Ответственность несовершеннолетних за нарушение ФЗ, КоАП, АК» | | 1 курс | | первая неделя сентября | Социальный педагог, классные руководители | |
|  | Анкетирование по теме «Алкоголь и молодежь» | | 1 – 4 курс | | 9-13 октября | Педагог-психолог | |
|  | Беседа с инспектором ПДН на тему «Административная ответственность несовершеннолетних» | | 1 – 4 курс | | 9-13 октября | Педагог-психолог | |
|  | Анкетирование по теме «Толерантность» | | 1 – 4 курс | | 1-10 ноября | Педагог-психолог | |
|  | Игра «ВИЧ и СПИД – эпидемия века» (просмотр видеофрагментов, изучение материалов сайта https://стопвичспид.рф/ и ответы на вопросы – командная игра) | | 1 – 4 курс | | 1-8 декабря | Социальный педагог, классные руководители | |
|  | Игра «Знай свои права!» | | 1 – 4 курс | | 7-12 декабря | Социальный педагог, классные руководители | |
|  | Квест «Как провести каникулы безопасно?» | | 1 – 4 курс | | июнь 2024 | Социальный педагог, классные руководители | |
|  | Проведение заседаний Совета профилактики | | 1 – 4 курс | | ежемесячно | Рук СП по ВР | |
|  | Проведение ППК | | 1 – 4 курс | | 1 раз в квартал | Рук СП по ВР  Педагог-психолог | |
|  | Организация работы службы  примирения | | 1 – 4 курс | | по мере необходимости | Рук СП по ВР  Педагог-психолог  Классные руководители | |
| **9. Социальное партнёрство и участие работодателей** | | | | | | | |
| 1 | Реализация совместных студенческих проектов и мероприятий с АНО «Большая Перемена» | | 1 – 4 курс | | по отдельному графику | Преподаватели-наставники | |
|  | Городская библиотека | | 1 – 4 курс | | по отдельному графику | Ведущий библиотекарь | |
|  | Профориентационные проекты совместно с социальными партнерами, работодателями (встреча с работодателем, проведение мастер -классов, экскурсий семинаров и т.д.) | | 1 – 4 курс | | по отдельному графику | Зам.директора по УПР | |
|  | Посещение профориентационных мероприятий для студентов ЦЗН «Моя Карьера» | | 1 – 4 курс | | по отдельному графику | Зам.директора по УПР | |
| **10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство** | | | | | | | |
| 1 | Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья» | | 1 – 4 курс | | июнь-сентябрь- | Рук СП по вР | |
|  | Организация участия обучающихся техникума в конкурсе профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» | | 1 – 4 курс | | в течение года | Преподаватели спец.дисциплин, классные руководители | |
|  | Организация участия обучающихся техникума в чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы» | | 1 – 4 курс | | в течение года | Преподаватели спец.дисциплин, классные руководители | |
|  | Презентация фестиваля «Мир моей профессии»: - мастер-классы от преподавателей «Учись у профи!» - мастер -классы от студентов старших курсов «Умеешь сам - научи другого!» | | 1 – 4 курс | | по плану недели по профессии | Преподаватели спец.дисциплин, классные руководители | |
|  | Проведение научно - практической конференции | | 1 – 4 курс | | Февраль | Зам.директора по УМР | |
|  | Конкурс «Лучший по профессии | | 1-4 курс | |  | Преподаватели, студенты профессии | |
| РДДМ «Движение Первых» | | | | | | | |
|  | Знакомство с РДДМ «Привет,  мы – Первые» | | 1 курс | | сентябрь 2024 | Советник директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями активисты РДДМ | |
|  | Выборы председателя,  заместителя и секретаря  РДДМ «Движение первых» | | 1-4 курс | | сентябрь |
|  | Квизы, квесты, Дни единых действий, акции от РДДМ | | 1-4 курс | | По отдельному плану |

5.4 Программа формирования универсальных учебных действий

5.4.1. Целевой раздел.

На уровне среднего общего образования продолжается формирование универсальных учебных действий (далее - УУД), систематизированный комплекс которых закреплен во ФГОС СОО.

Формирование системы УУД осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. УУД целенаправленно формируются в дошкольном, младшем школьном, подростковом возрастах и достигают высокого уровня развития к моменту перехода обучающихся на уровень среднего общего образования. Помимо возрастания сложности выполняемых действий повышается уровень их рефлексивности (осознанности). Именно переход на качественно новый уровень рефлексии выделяет старший школьный возраст как особенный этап в становлении УУД. УУД в процессе взросления из средства успешности решения предметных задач постепенно превращаются в объект рассмотрения, анализа. Развивается также способность осуществлять широкий перенос сформированных УУД на внеучебные ситуации. Выработанные на базе предметного обучения и отрефлексированные, УУД начинают использоваться как универсальные в различных жизненных контекстах.

На уровне среднего общего образования регулятивные действия должны прирасти за счет умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве. Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных УУД. Обучающиеся осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных задач, для эффективного разрешения конфликтов. Старший школьный возраст является ключевым для развития познавательных УУД и формирования собственной образовательной стратегии. Появляется сознательное и развернутое формирование образовательного запроса.

Программа развития УУД направлена на повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий; формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования с учетом выбранной профессии.

Программа формирования УУД призвана обеспечить:

развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;

повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;

создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;

формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах и других), возможность получения практико-ориентированного результата;

формирование и развитие компетенций обучающихся в области использования ИКТ, включая владение ИКТ, поиском, анализом и передачей информации, презентацией выполненных;

работ, основами информационной безопасности, умением безопасного использования ИКТ;

формирование знаний и навыков в области финансовой грамотности и устойчивого развития общества.

возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;

подготовку к профессиональной деятельности.

5.4.2. Содержательный раздел.

Программа формирования УУД у обучающихся содержит:

описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов;

описание особенностей реализации основных направлений и форм

учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов.

Содержание основного общего образования определяется программой основного общего образования. Предметное учебное содержание фиксируется в рабочих программах.

Разработанные по всем учебным предметам рабочие программы (далее - РП) отражают определенные во ФГОС СОО УУД в трех своих компонентах:

как часть метапредметных результатов обучения в разделе "Планируемые результаты освоения учебного предмета на уровне основного общего образования";

в соотнесении с предметными результатами по основным разделам и темам учебного содержания;

в разделе "Основные виды деятельности" тематического планирования.

Описание реализации требований формирования УУД в предметных результатах и тематическом планировании по отдельным предметным областям.

*Русский язык и литература.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых фактов и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств;

выявлять закономерности и противоречия в языковых фактах, данных в наблюдении (например, традиционный принцип русской орфографии и правописание чередующихся гласных и другие); при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса; анализировать изменения (например, в лексическом составе русского языка) и находить закономерности; формулировать и использовать определения понятий; толковать лексическое значение слова путём установления родовых и видовых смысловых компонентов, отражающих основные родо-видовые признаки реалии;

выражать отношения, зависимости, правила, закономерности с помощью схем (например, схем сложного предложения с разными видами связи); графических моделей (например, при объяснении правописания гласных в корне слова, правописании "н" и "нн" в словах различных частей речи) и другие;

разрабатывать план решения языковой и речевой задачи с учётом анализа имеющихся данных, представленных в виде текста, таблицы, графики и другие;

оценивать соответствие результатов деятельности её целям; различать верные и неверные суждения, устанавливать противоречия в суждениях и корректировать текст;

развивать критическое мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта.

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

формулировать вопросы исследовательского характера (например, о лексической сочетаемости слов, об особенности употребления стилистически окрашенной лексики и другие);

выдвигать гипотезы (например, о целях использования изобразительно-выразительных средств языка, о причинах изменений в лексическом составе русского языка, стилистических изменений и другие), обосновывать, аргументировать суждения;

анализировать результаты, полученные в ходе решения языковой и речевой задачи, критически оценивать их достоверность;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей (например, при подборе примеров о роли русского языка как государственного языка Российской Федерации, средства межнационального общения, национального языка русского народа, одного из мировых языков и другие);

уметь переносить знания в практическую область, освоенные средства и способы действия в собственную речевую практику (например, применять знания о нормах произношения и правописания, лексических, морфологических и других нормах); уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, проявлять устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур;

владеть научным типом мышления, научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения; определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; оценивать достоверность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирать оптимальную форму её представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие);

владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

владеть различными видами монолога и диалога, формулировать в устной и письменной форме суждения на социально-культурные, нравственно-этические, бытовые, учебные темы в соответствии с темой, целью, сферой и ситуацией общения; правильно, логично, аргументированно излагать свою точку зрения по поставленной проблеме;

пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; корректно выражать своё отношение к суждениям собеседников, проявлять уважительное отношение к оппоненту и в корректной форме формулировать свои возражения, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свою точку зрения; самостоятельно выбирать формат публичного выступления и составлять устные и письменные тексты с учётом цели и особенностей аудитории;

осуществлять совместную деятельность, включая взаимодействие с людьми иной культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе гуманистических ценностей, взаимопонимания между людьми разных культур;

принимать цели совместной деятельности, организовывать, координировать действия по их достижению;

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

уметь обобщать мнения нескольких людей и выражать это обобщение в устной и письменной форме;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным;

участвовать в дискуссии на литературные темы, в коллективном диалоге, разрабатывать индивидуальный и (или) коллективный учебный проект.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно составлять план действий при анализе и создании текста, вносить необходимые коррективы;

оценивать приобретённый опыт, в том числе речевой; анализировать и оценивать собственную работу: меру самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и другие;

осуществлять речевую рефлексию (выявлять коммуникативные неудачи и их причины, уметь предупреждать их), давать оценку приобретённому речевому опыту и корректировать собственную речь с учётом целей и условий общения;

давать оценку новым ситуациям, в том числе изображённым в художественной литературе; оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний;

осознавать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры; выявлять взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях.

*Иностранный язык.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические и исследовательские действия:

анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков;

распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их;

выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкции и их функций);

сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке;

различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение;

анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказывания;

проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений;

формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения за языковыми явлениями;

представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности;

проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием);

полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода);

фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов);

оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения;

развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка;

выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей;

осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации);

выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений);

публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории;

осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды;

выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи);

корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации;

осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения.

*Математика и информатика.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий;

устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие; условные;

делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;

проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры; обосновывать собственные суждения и выводы;

выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев).

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, использовать различные методы;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах;

оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически;

выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

анализировать информацию, структурировать ее с помощью таблиц и схем, обобщать, моделировать математически: делать чертежи и краткие записи по условию задачи, отображать графически, записывать с помощью формул;

формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки;

проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы;

создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных;

использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах;

в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения; сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога; в корректной форме формулировать разногласия и возражения;

представлять логику решения задачи, доказательства утверждения, результаты и ход эксперимента, исследования, проекта в устной и письменной форме, подкрепляя пояснениями, обоснованиями в вербальном и графическом виде; самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории;

участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, "мозговые штурмы" и другие), используя преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач; планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы; обобщать мнения нескольких людей;

выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды; оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов; владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;

предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок;

оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки, приобретенный опыт; объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности.

*Естественнонаучные предметы.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических, химических, биологических явлениях, например, анализировать физические процессы и явления с использованием физических законов и теорий, например, закона сохранения механической энергии, закона сохранения импульса, газовых законов, закона Кулона, молекулярно-кинетической теории строения вещества, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ, относящихся к одному классу химических соединений;

определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчёта, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твёрдого (кристаллического) тела, идеального газа;

выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций;

применять используемые в химии символические (знаковые) модели, уметь преобразовывать модельные представления при решении учебных познавательных и практических задач, применять модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций;

выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, анализировать и оценивать последствия использования тепловых двигателей и теплового загрязнения окружающей среды с позиций экологической безопасности; влияния радиоактивности на живые организмы безопасности; представлений о рациональном природопользовании (в процессе подготовки сообщений, выполнения групповых проектов);

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как: ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

проводить эксперименты и исследования, например, действия постоянного магнита на рамку с током; явления электромагнитной индукции, зависимости периода малых колебаний математического маятника от параметров колебательной системы;

проводить исследования зависимостей между физическими величинами, например: зависимости периода обращения конического маятника от его параметров; зависимости силы упругости от деформации для пружины и резинового образца; исследование остывания вещества; исследование зависимости полезной мощности источника тока от силы тока;

проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полёта и начальной скоростью тела; о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы;

формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, например, описывать изученные физические явления и процессы с использованием физических величин, например: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности, например, распознавать физические явления в опытах и окружающей жизни, например: отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света (на базовом уровне);

уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера; решать расчётные задачи с неявно заданной физической моделью, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественно-научного цикла;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, например, решать качественные задачи с опорой на изученные физические законы, закономерности и физические явления (на базовом уровне);

проводить исследования условий равновесия твёрдого тела, имеющего ось вращения; конструирование кронштейнов и расчёт сил упругости; изучение устойчивости твёрдого тела, имеющего площадь опоры.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественнонаучных знаний, открытиях в современной науке;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, использовать информационные. технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления информации при подготовке сообщений о применении законов физики, химии в технике и технологиях;

использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественнонаучного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения;

при обсуждении физических, химических, биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественнонаучной картине мира;

работать в группе при выполнении проектных работ; при планировании, проведении и интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; при обсуждении вопросов межпредметного характера (например, по темам "Движение в природе", "Теплообмен в живой природе", "Электромагнитные явления в природе", "Световые явления в природе").

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики, химии, биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;

самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач по физике и химии, план выполнения практической или исследовательской работы с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение в групповой работе над учебным проектом или исследованием в области физики, химии, биологии; давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчетных задач;

принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач.

*Общественно-научные предметы.*

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:

характеризовать, опираясь на социально-гуманитарные знания, российские духовно-нравственные ценности, раскрывать их взаимосвязь, историческую обусловленность, актуальность в современных условиях;

самостоятельно формулировать социальные проблемы, рассматривать их всесторонне на основе знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов;

устанавливать существенные признак или основания для классификации и типологизации социальных явлений прошлого и современности; группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку, например, по хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям, проводить классификацию стран по особенностям географического положения, формам правления и типам государственного устройства;

выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества, например, мышления и деятельности, экономической деятельности и проблем устойчивого развития, макроэкономических показателей и качества жизни, изменениями содержания парниковых газов в атмосфере и наблюдаемыми климатическими изменениями;

оценивать с опорой на полученные социально-гуманитарные знания, социальные явления и события, их роль и последствия, например, значение географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем, прогнозы развития человечества, значение импортозамещения для экономики нашей страны;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, связанные с попытками фальсификации исторических фактов, отражающих важнейшие события истории России.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности для формулирования и обоснования собственной точки зрения (версии, оценки) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники социальной информации разных типов; представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты для описания (реконструкции) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории;

формулировать аргументы для подтверждения/опровержения собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всемирной истории и сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию;

актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; самостоятельно составлять алгоритм решения географических задач и выбирать способ их решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений при выполнении практических работ;

проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод; владеть элементами научной методологии социального познания.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов и различать в ней события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории, обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран;

извлекать социальную информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, осуществлять анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

оценивать достоверность, легитимность информации на основе различения видов письменных исторических источников по истории России и всемирной истории, выявления позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

владеть различными способами общения и взаимодействия с учетом понимания особенностей политического, социально-экономического и историко-культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом возможностей каждого члена коллектива при участии в диалогическом и полилогическом общении по вопросам развития общества в прошлом и сегодня;

ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи с использованием исторических примеров эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, используя социально-гуманитарные знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.

Особенности реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках урочной и внеурочной деятельности.

ФГОС СОО определяет *индивидуальный проект* как особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков 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.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность, призванную обеспечивать формирование у них опыта применения УУД в жизненных ситуациях, навыков учебного сотрудничества и социального взаимодействия со сверстниками, взрослыми, на уровне среднего общего образования, имеет свои особенности.

На уровне среднего общего образования исследование и проект выполняют в значительной степени функции инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры. Более активной становится роль самих обучающихся, которые самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и другое. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования. Важно, чтобы проблематика и методология индивидуального проекта были ориентированы на интеграцию знаний и использование методов двух и более учебных предметов одной или нескольких предметных областей.

На уровне среднего общего образования обучающиеся определяют параметры и критерии успешности реализации проекта. Презентация результатов проектной работы может проводиться не в техникуме, а в том социальном и культурном пространстве, где проект разворачивался. Если это социальный проект, то его результаты должны быть представлены местному сообществу или сообществу волонтерских организаций. Если бизнес-проект - сообществу бизнесменов, деловых людей.

На уровне среднего общего образования приоритетными направлениями проектной и исследовательской деятельности являются: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерное; информационное.

Результатами учебного исследованиями могут быть научный доклад, реферат, макет, опытный образец, разработка, информационный продукт, а также образовательное событие, социальное мероприятие (акция).

Результаты работы оцениваются по определенным критериям. Для учебного исследования главное заключается в актуальности избранной проблемы, полноте, последовательности, обоснованности решения поставленных задач. Для учебного проекта важно, в какой мере практически значим полученный результат, насколько эффективно техническое устройство, программный продукт, инженерная конструкция и другие.

Организация педагогического сопровождения индивидуального проекта должна осуществляться с учетом специфики профиля обучения, а также образовательных интересов обучающихся. При этом целесообразно соблюдать некий общий алгоритм педагогического сопровождения индивидуального проекта, включающий вычленение проблемы и формулирование темы проекта, постановку целей и задач, сбор информации/исследование/разработка образца, подготовку и защиту проекта, анализ результатов выполнения проекта, оценку качества выполнения.

Процедура публичной защиты индивидуального проекта организована в рамках промежуточной аттестации по учебному предмету «Индивидуальный проект». На защите проекта обучающимся должна быть обеспечена возможность:

представить результаты своей работы в форме письменных отчетных материалов, готового проектного продукта, устного выступления и электронной презентации;

публично обсудить результаты деятельности с обучающимися, педагогами, родителями, специалистами-экспертами, организациями-партнерами;

получить квалифицированную оценку результатов своей деятельности от членов педагогического коллектива и независимого экспертного сообщества (представители вузов, научных организаций и других).

Регламент проведения защиты проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны доводятся до обучающихся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны разрабатываться и обсуждаться с обучающимися. Оценке должна подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотнесенные с сохранением исходного замысла проекта. Для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую входят педагоги и представители администрации техникума, представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняются проектные работы;

5.4.3. Организационный раздел.

Условия реализации программы формирования УУД обеспечивают совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся.

Условия реализации программы формирования УУД включают:

укомплектованность техникума педагогическими, руководящими и иными работниками;

уровень квалификации педагогических и иных работников техникума;

непрерывность профессионального развития педагогических работников техникума, реализующей в том числе и образовательную программу среднего общего образования.

Педагогические кадры должны иметь необходимый уровень подготовки для реализации программы формирования УУД, что может включать следующее:

педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся старшей школы;

педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС СОО;

педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД или участвовали в внутритехникумовском семинаре, посвященном особенностям применения выбранной программы по УУД;

педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;

педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;

педагоги владеют методиками формирующего оценивания;

педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства старшей школы, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

сетевое взаимодействие техникума с другими организациями среднего профессионального и дополнительного образования, с учреждениями культуры;

обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в техникуме, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования, уровня освоения предметного материала, преподавателя, учебной группы);

использование дистанционных форм получения образования как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;

обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;

обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;

обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри образовательной организации как во время уроков, так и вне их.

5.5. План внеурочной деятельности.

План внеурочной деятельности краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Яровской политехнический техникум» обеспечивает введение в действие и реализацию требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и определяет общий и максимальный объем нагрузки обучающихся в рамках внеурочной деятельности, состав и структуру направлений и форм внеурочной деятельности по группам.

План внеурочной деятельности разработан с учетом требований следующих нормативных документов:

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

- Приказа Министерства федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014

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

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

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

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

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный Приказом Министерства просвещения Российской Федерации 27 июля 2022 г. N 629;

- Устава КГБПОУ «Яровской политехнический техникум»;

- федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014;

- Дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы, реализуемые в техникуме.

Учебные планы ориентированы на реализацию ФГОС СПО с учетом СОО и достижение запланированных результатов обучения.

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

План внеурочной деятельности является частью образовательной программы.

Под внеурочной деятельностью в рамках реализации ФГОС СОО следует понимать образовательную деятельность, осуществляемую в формах, отличных от аудиторно-урочной, и направленную на достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования.

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

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

- с учетом требований ФГОС СОО: приобщение к общекультурным и национальным ценностям, информационным технологиям:

формирования коммуникативной, этической, социальной, гражданской компетентности;

воспитания толерантности, навыков здорового образа жизни;

формирования чувства гражданственности и патриотизма, правовой культуры, осознанного отношения к профессиональному самоопределению;

достижения обучающимися необходимого для жизни в обществе социального опыта и формирования принимаемой обществом системы ценностей;

достижения метапредметных результатов;

формирования познавательной мотивации и интересов обучающихся, их готовности и способности к сотрудничеству и совместной деятельности с обществом и окружающими людьми.

**Задачи внеурочной деятельности:**

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

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

- создать условия для функционирования единого воспитательного пространства в образовательной сети техникума общеобразовательные организации - профессиональные образовательные организации - организации дополнительного образования - объединения работодателей и их объединений, общественные объединения, осуществляющие деятельность в сфере образования;

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

- оптимизировать учебную нагрузку обучающихся;

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

Организация внеурочной деятельности.

Внеурочная деятельность с обучающимися организуется во второй половине дня, в соответствии с расписанием и с учетом общего количества часов недельной нагрузки по внеурочной деятельности, а также с учетом необходимости разгрузки последующих учебных дней.

**Обеспечение учебного плана**

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

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

**Ожидаемые результаты внеурочной деятельности обучающихся**

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

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

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

В ходе внеурочной деятельности обучающиеся получают практические навыки, необходимые для жизни, формируют собственное мнение, развивают свою коммуникативную культуру. Обучающиеся ориентированы на формирование положительного отношения к базовым общественным ценностям; приобретение обучающимися социального опыта и навыков самостоятельного общественного действия.

В соответствии с образовательной программой, внеурочная деятельность должна иметь следующие результаты:

достижение обучающимися функциональной грамотности;

формирование познавательной мотивации, определяющей постановку образования;

успешное овладение учебной дисциплины учебного плана;

сознательное отношение к труду и будущей профессиональной деятельности;

высокие коммуникативные навыки;

сохранность физического здоровья обучающихся.

**Направления и формы внеурочной деятельности**

Внеурочная деятельность в техникуме реализуется через модули Рабочей программы воспитания:

1) Инвариантные модули:

- Модуль «Ключевые общетехникумовские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании». Основные направления мероприятий по данному модулю в соответствии с Рабочей программой воспитания:

гражданско – патриотическое,

культурно – творческое,

здоровьесберегающее и спортивное,

экологическое

бизнес-ориентирующее

- Модуль «Классное руководство и наставничество»

- Модуль «Курсы внеурочной деятельности и дополнительного образования»

- Модуль «Студенческое самоуправление»

- Модуль «Развитие карьеры»

- Модуль «Работа с родителями»

2) Вариантные модули:

- Модуль «Студенческие и социальные медиа»

- Модуль «Организация предметно-эстетической среды»

3) Дополнительные модули:

- Модуль «Профилактическая работа».

Внеурочная деятельность обучающихся организуется через следующие формы: экскурсии, объединения дополнительного образования, спортивные секции студенческого спортивного клуба, конференции, студенческое самоуправление, акции, олимпиады, соревнования, конкурсы, фестивали, поисковые и научные исследования, общественно-полезные практики, проектная деятельность и др.

Для реализации внеурочной деятельности в техникуме организована модель внеурочной деятельности. Она заключается в оптимизации всех внутренних ресурсов учебного заведения, его партнеров и сторонних организаций, осуществляющих образовательную и социальную деятельность. В ее реализации принимают участие все педагогические работники (преподаватели, классные руководители учебных групп (кураторы), руководитель физического воспитания, педагог-организатор ОБЖ, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели, ведущий библиотекарь, преподаватели, реализующие дополнительные общеразвивающие программы)

Координирующую роль внеурочной деятельности обучающихся выполняет классный руководитель учебной группы, который в соответствии со своими функциями и задачами: взаимодействует с педагогическими работниками, а также учебно-вспомогательным персоналом образовательного учреждения; организует в учебной группе образовательный процесс, оптимальный для развития положительного потенциала личности обучающихся в рамках деятельности коллектива; организует систему отношений через разнообразные формы воспитывающей деятельности коллектива учебной группы, в том числе, через органы самоуправления; организует социально значимую, творческую деятельность обучающихся; ведёт учёт посещаемости занятий внеурочной деятельности.

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

Внеурочная деятельность для обучающихся осуществляется в соответствии с учебным планом, календарным графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность занятий внеурочной деятельности составляет 45 минут. Начало занятий внеурочной деятельностью с понедельника по пятницу во второй половине дня, окончание учебного процесса в соответствии с расписанием.

Минимальное количество наполняемости в группе при проведении занятий внеурочной деятельности составляет не менее 15 человек.

При организации внеурочной деятельности реализуются дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы. На их изучение установлено определенное количество часов в неделю в соответствии с рабочей программой преподавателя. Курсы реализуются в соответствии с расписанием по внеурочной деятельности по программам, утвержденным Дополнительной общеобразовательной программой техникума. Основные направления, по которым реализуются курсы спортивное.

На изучение несистемных (тематических) занятий установлено общее количество часов в год в соответствии с рабочей программой воспитания. Тематические занятия реализуются в рамках календарного воспитательного плана и проводятся в свободной форме, с учетом основных направлений плана внеурочной деятельности и с учетом скользящего графика проведения мероприятий, конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований. Возможно проведение занятий с группой обучающихся, с учетом их интересов и индивидуальных особенностей.

Промежуточная аттестация в рамках внеурочной деятельности не проводится.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1 Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисципли­нарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожар­ным нормам. Реализация ППКРС обеспечивает:

-выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных ком­пьютеров;

-освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соот­ветствующей образовательной среды в техникуме и в организациях в зависимости от спе­цифики вида профессиональной деятельности.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс УД, ПМ | Дисциплины и МДК учебного плана | Название кабине­тов и лабораторий | Перечень учебного оборудования |
| ОУП.01 | Русский язык | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, хресто­матии. |
| ОУП.02 | Литература | Кабинет русского языка и литературы | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, интерактивная доска, методические пособия, ви­деофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы, хресто­матии. |
| ОУП.03 | История | Кабинет истории, обществознания, социально­экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУП.04 | Обществознание | кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУП.05 | География | Кабинет географии и основ экологического природопользования | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОУП.06 | Иностранный язык | Кабинет иностранного языка (немецкий);  Кабинет иностранного языка (английский); | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, словари. |
| ОУП.07 | Математика | Кабинет математики; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков и др.). |
| ОУП.08 | Информатика | кабинет-лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);  наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты)  печатные и экранно-звуковые средства обучения;  расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);  учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование; |
| ОУП.09 | Физическая культура | Спортивный зал;  Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  Стрелковый тир | Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки, перекладина гимнастическая, щиты баскетбольные, стол теннисный,  сетка баскетбольная, сетка волейбольная,  маты гимнастические  скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер  рулетка 50м, мяч баскетбольный,  мяч футбольный, мяч  волейбольный |
| ОУП.10 | Основы безопасности и защиты Родины | Кабинет основ безопасности и защиты Родины; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы.  тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.; тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОУП.11 | Физика | кабинет физики, электротехники и автоматизации производства | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУП.12 | Химия | Кабинет химии и биологии | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУП.13 | Биология | Кабинет химии и биологии | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, наглядные пособия  Лабораторное оборудование. |
| ОУП.14 | Индивидуальный проект | Кабинет истории, обществознания, гуманитарных и социально-экономических дисциплин; | Таблицы, схемы, компьютер, методические пособия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные материалы, карты. |
| ОП.01 | Основы микробио­логии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Кабинет микробио­логии, санитарии и гигиены; | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| ОП.02 | Основы  товароведения  продовольственных  товаров | Кабинет основы товароведения продовольственных товаров | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия |
| ОП.03 | Техническое осна­щение и организа­ция рабочего места и | Кабинет техниче­ское оснащение и организация рабо­чего места | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Кабинет экономиче­ские и правовые ос­новы профессио­нальной деятельно­сти | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учета | Кабинет техниче­ское оснащение и организация рабо­чего места | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапроектор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия Лабораторное оборудование. |
| ОП.06 | Охрана труда | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и моз­говой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте кон­троля управления — роботы- тренажеры типа «Гоша» и др.; тре­нажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОП.07 | Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | Кабинет иностран­ного языка (немец­кий);  Кабинет иностран­ного языка (анг­лийский); | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, слова­ри. |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельность | Кабинет основ безопасности жизнедеятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные пособия, учебники, контрольно­измерительные материалы. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и моз­говой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте кон­троля управления — роботы- тренажеры типа «Гоша» и др.; тре­нажер для отработки действий при оказании помощи в воде; |
| ОП.09 | Физическая  культура | Спортивный зал. Открытый стадион широкого профиля с элементами поло­сы препятствий. Тренажерный зал Стрелковый тир | Лыжи, мячи, скакалки, гири, обру­чи, тренажеры, маты, диски, тен­нисные ракетки, перекладина гим­настическая, щиты баскетбольные, стол теннисный,  сетка баскетбольная, сетка волей­больная,  маты гимнастические скакалка, ракетка теннисная, лыжи пластиковые, лыжи спортивные, палки лыжные, секундомер рулетка 50м, мяч баскетбольный, мяч футбольный, мяч волейбольный |
| ОП. 10 | Организация  обслуживания | Кабинет организация обслуживания | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.11 | Основы бизнеса и предпринимательско й деятельности | Кабинет истории, обществознания, социально­экономических дисциплин | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.12 | Психология общения | Кабинет деловая культура и психологии общения | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.13 | Искусство в оформлении блюд и изделий | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.14 | Эффективное поведен ие на рынке труда | Кабинет истории, обществознания, социально­экономических дисциплин | Компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофиль­мы, учебные пособия, учебники, контрольно-измерительные мате­риалы, наглядные пособия |
| ОП.15 | Финансо­вая грамотности |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реа­лизации полуфаб­рикатов для блюд, кулинарных изде­лий разнообразного ассортимента | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства  Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).  Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;  Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;  Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная. |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок разно­образного ассорти­мента | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ас­сортимента - | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная кухня рес- торана(с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий,сладких блюд, десертов и напитков) |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции холодных и горячих сладких блюд, десертов, на­питков разнообраз­ного ассортимента | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная кухня рес­торана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и под­готовка к реализа­ции хлебобулоч­ных, мучных кон­дитерских изделий разнообразного ас­сортимента | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Учебный кондитер­ский цех | Таблицы, схемы, компьютер, муль- тимедиапректор, методические по­собия, видеофильмы, учебные по­собия, учебники, контрольно­измерительные материалы, на­глядные пособия  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).  Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные  Конвекционная печь  Микроволновая печь  Подовая печь (для пиццы)  Расстоечный шкаф  Плита электрическая  Шкаф холодильный  Шкаф морозильный  Шкаф шоковой заморозки  Льдогенератор  Фризер  Тестораскаточная машина (настольная)  Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)  Миксер (погружной)  Мясорубка  Куттер или процессор кухонный  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  Пресс для пиццы  Лампа для карамели  Аппарат для темперирования шоколада  Газовая горелка (для карамелизации)  Термометр инфрокрасный  Термометр со щупом  Овоскоп  Машина для вакуумной упаковки  Производственный стол с моечной ванной  Производственный стол с деревянным покрытием  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  Моечная ванна (двухсекционная)  Стеллаж передвижной |

6.2 Кадровое обеспечение программы

Реализация ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обу­чения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Преподаватели, отвечающие за освоение обучаю­щимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организа­циях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образо­вание по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование УД, ПМ | Ф.И.О.преподавателя, квалификация, уровень обра­зования, образовательное учреждение, курсы повы­шения квалификации |
| ОУП.01 | Русский язык | Филинкова Ирина Валерьевна, высшая квалификационная категория, ВО, ФГБОУ ВО «Алтайский гос. пед. Университет, «Русский язык и литература», бакалавр, 2019г, курсы КПК 2022г |
| ОУП.02 | Литература | Шнайдер Галина Викторовна – первая квалификационная категория, ВО, ГОУ ВПО «Новосибирский государственный педагогический университет», 2006 г, Учитель начальных классов; проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», 2019г, Учитель русского языка и литературы, КПК АИРО, 2022г |
| ОУП.03 | История | Тютюнников Виталий Юрьевич – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный пед. университет, учитель истории, КПК АИРО, 2022г |
| ОУП.04 | Обществознание | Гелевера Юлия Витальевна, СПО, Славгородский педагогический колледж, педагог доп. образования, КПП, 2023г, «Преподавание обществознания и права в ОО» |
| ОУП.05 | География | Мысина Ирина Александровна – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный педагогический институт, учитель физики средней школы, проф переподготовка по преподаванию географии 2023г |
| ОУП.06 | Иностранный язык | Алтапкина Наталья Геннадьевна – первая квалификационная категория, высшее, ГОУ ВПО БПУ, учитель немецкого языка, ФГБОУ ВПО АГПА Английский язык, КПК АКИПКРО, 2021г:  Пантелеева Дина Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель немецкого языка; КПК АКИПКРО, 2021г |
| ОУП.07 | Математика | Соломенникова Наталья Евгеньевна - ВО, НОУ ВПО «Санкт – Петербургская академии управления и экономики», 2008г;  ООО «Инновационный центр образования и воспитания», проф. переподготовка 2022г, «Преподавание математики в образова-тельных организациях» |
| ОУП.08 | Информатика | Рыкунова Нэлли Витальевна – высшая квалификационная категория, ВО, Славгородский пед колледж, 2006г, учитель информатики; ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет 2012г, Информатика в экономике; КПК АИРО, 2023г |
| ОУП.09 | Физическая культура | Сладкомедова Елена Сергеевна – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский ГПУ, педагог по физической культуре, КПК АИРО, 2022г |
| ОУП.10 | Основы безопасности и защита Родины | Карпова Ирина Ивановна – высшее, Иркутский институт инженеров железнодорожного транспорта, ВПО «Пензенский государственный технический университет», педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, КПК АНПОО  «Северо-Кубанский гуманитарно-технологический колледж», 2021г , курсы ПК 2024г |
| ОУП.11 | Физика | Мысина Ирина Александровна – высшая квалификационная категория, ВО, Барнаульский государственный педагогический институт, учитель физики средней школы, КПК 2021г |
| ОУП.12 | Химия | Чепрасова О.А. – высшая квалификационная категория, ВО, Сибирский университет потребительской  Кооперации, 2011г., КПП 2023г «Биология и химия: теория и методика преподавания в профессиональном образовании» |
| ОУП.13 | Биология | Чепрасова О.А. – высшая квалификационная категория, ВО, Сибирский университет потребительской  Кооперации, 2011г., КПП 2023г «Биология и химия: теория и методика преподавания в профессиональном образовании» |
| ОУП.14 | Индивидуальный проект | Гелевера Юлия Витальевна, СПО, Славгородский педагогический колледж, педагог доп. образования, КПП, 2023г, «Преподавание обществознания и права в ОО» |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, сани­тарии и гигиены | Чепрасова О.А. – высшая квалификационная категория, ВО, Сибирский университет потребительской  Кооперации, 2011г., КПП 2023г «Биология и химия: теория и методика преподавания в профессиональном образовании» |
| ОП.02 | Основы товароведения  продовольственных  товаров | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АКИПКРО 2022г |
| ОП.03 | Техническое оснаще­ние и организация ра- | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АКИПКРО 2022г |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Утешова Анна Леонидовна – ВО, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», 2012г, Менеджер, проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 2023г |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учета | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», КПК АКИПКРО 2022г |
| ОП.06 | Охрана труда | Карпова Ирина Ивановна – высшее, Иркутский институт инженеров железнодорожного транспорта, ВПО «Пензенский государственный технический университет», педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, КПК АНПОО  «Северо-Кубанский гуманитарно-технологический колледж», 2021г |
| ОП.07 | Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | Алтапкина Наталья Геннадьевна – первая квалификационная категория, высшее,ГОУ ВПО БПУ, учитель немецкого языка, ФГБОУВПО АГПА Английский язык, КПК АКИПКРО, 2021г:  Пантелеева Дина Анатольевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский гос. пед. университет, учитель немецкого языка; КПК АКИПКРО, 2023г |
| ОП.08 | Безопасность  жизнедеятельности | Карпова Ирина Ивановна – высшее, Иркутский институт инженеров железнодорожного транспорта, ВПО «Пензенский государственный технический университет», педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, КПК АНПОО  «Северо-Кубанский гуманитарно-технологический колледж», 2022г |
| ОП.09 | Физическая культура | Сладкомедова Елена Сергеевна – высшая квалификационная категория, высшее, Барнаульский ГПУ, педагог по физической культуре, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОП. 10 | Организация  обслуживания | Чепрасова Ольга Александровна– высшее,Сибирский университет потребительской  кооперации,«Технология продуктов общественного питания», инженер, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОП.11 | Основы бизнеса и предпринимательско й деятельности | Утешова Анна Леонидовна – ВО, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», 2012г, Менеджер, проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 2021г |
| ОП.12 | Психология общения |  |
| ОП.13 | Искусство в оформлении блюд и изделий | Чепрасова Ольга Александровна– высшее,Сибирский университет потребительской  кооперации,«Технология продуктов общественного питания», инженер, КПК АКИПКРО, 2022г |
| ОП.14 | Эффективное поведен ие на рынке труда | Утешова Анна Леонидовна – ВО, НОУ ВПО «Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы», 2012г, Менеджер, проф. Переподготовка ООО «Инфоурок», «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 2021г |
| ОП.15 | Финансо­вая грамотности | Якунина Елена Николаевна– высшая квалификационная категория, высшее, Павлодарский педагогический институт, 1993г, Учитель начальных классов в средней школе, проф. переподготовка ФГБОУ «Омский государственный университет, 2014г., «Экономика и управление», КПК АИРО, 2021г |
| ПМ.01 | Приготовление и под­готовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных из­делий разнообразного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ПП «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер­тов, напитков разно­образного ассортимен­та | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хлебобулочных, муч­ных кондитерских из­делий разнообразного ассортимента | Рычкова Оксана Сергеевна– высшее,Новосибирский педагогический институт, Учитель географии и биологии, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания»,КПК 2022г  Поддубная Анжела Владимировна, мастер п/о – среднее профессиональное, Алтайский техникум  механизации и учёта, Бухгалтер, ВПО «Пензенский государственный технологический университет» «Технология продуктов общественного питания», 2021г  Сытник Анастасия Валерьевна, мастер п/о – среднее профессиональное,Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, технолог, КПК 2021г |

6.3 Учебно-методическое обеспечение программ

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебни­ки, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно­информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных тех­нологий. Все кабинеты техникума объединены в локальную сеть, со всех учебных компьюте­ров имеется выход в Интернет. В читальном зале обеспечивается доступ к информацион­ным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изда­ниям в соответствии с направлением подготовки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно - методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающе­гося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисци­плин. Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспе­чения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основ­ной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за по­следние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каж­дых 100 обучающихся.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Индекс УД, ПМ** | **Наименование УД, ПМ** | **Наименование и краткая характеристика библиотечно­информационных ресурсов и средств обеспечения обра­зовательного процесса, в том числе электронно­библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)** |
| ОУП.01 | Русский язык | **Учебники**  Рыбченкова Л.М., Русский язык. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень,М.:Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Войтелева Т.М. Русский язык . Сборник упражнений.- М.:Академия,2018  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  <http://school-collection.edu.ru/> Единая национальная коллекция цифровых образовательных ресурсов  [*http://schools.techno.ru*](http://schools.techno.ru/) обновляемые тексты учебников и методических книг  [**http://slovari.gramota.ru/**](http://slovari.gramota.ru/) — справочно-информационный портал словарей русского языка.  В помощь молодому педагогу <http://skolakras.narod.ru/>  ВМО учителей русского языка и литературы <http://websib.ru/vmrus/>  Виртуальное методическое объединение учителей русского языка и литературы<http://www.edu.nsu.ru/vmrus/>  Кабинет русского языка и литературы <http://ruslit.ioso.ru/>  Урок литературы: методико-литературный интернет-сервер [http://mlis.ru](http://mlis.ru/)  Методика преподавания литературы <http://metlit.nm.ru/>  Журнал о русском языке <http://www.gramota.ru/mag_new.html>  Филолог: научно-методический журнал <http://www.philolog.pspu.ru/>  Парадигма: журнал <http://res.krasu.ru/paradigma/>  Словесник: альманах <http://slovesnik-oka.narod.ru/index.htm> |
| ОУП.02 | Литература | **Учебники**  Лебедев Ю.В. Литература. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1,2,М.: Просвещение,2023  Михайлов О.Н., Шайтанов И.О., Чалмаев В.А. и др. / Под ред. Журавлёва В.П. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть1, 2 .-М.:Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Обернихина Г.А. Литература : Практикум.- М.: Академия, 2018  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  [**http://www.klassika.ru**](http://www.klassika.ru):8014 — электронная библиотека классической русской литературы — прозы и поэзии, а также биографий авторов.  [http://www.vavilon.ru](http://www.vavilon.ru/) библиотека современной русской литературы;  [*www.bookz.ru*](http://www.bookz.ru/) книги, справочники, журналы и словари в электронном виде.  [*www.ImWerden*.*de*](http://imwerden.de/cat/modules.php?name=books) собрание авторских чтений своих произведений в аудио- и видеоформатах  [**http://www.nrl.ru**](http://www.nrl.ru) Российская национальная библиотека  [**http://magazines.russ.ru/**](http://magazines.russ.ru/) — электронная библиотека современных литературных журналов России:  Стихи.ru: электронный журнал современной литературы [http://www.stihi.ru](http://www.stihi.ru/)  Русский переплет: литературный журнал <http://www.pereplet.ru/>  Лимб: журнал современной поэзии <http://limb.dat.ru/>  Журнальный зал: электронная библиотека современных литературных журналов России [http://magazines.russ.ru](http://magazines.russ.ru/)  Урок литературы: методико-литературный интернет-сервер [http://mlis.ru](http://mlis.ru/)  Методика преподавания литературы <http://metlit.nm.ru/> |
| ОУП.03 | История | **Учебники**  Горинов М.М. Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 10 класс. Ч.I, М.: Просвещение,2022  Горинов М.М. Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 10 класс. Ч.II, М.: Просвещение,2022  Данилов А.А. История. История России 1914-1945 . 11 класс. Ч.I, М.: Просвещение,2022  Данилов А.А. История. История России 1946- начало ХХI века . 11 класс. Ч.II, М.: Просвещение,2022  Сороко-Цюпа О.С. Всеобщая история. Новейшая история 1914-1945. 10 класс, М.: Просвещение,2022  Сороко-Цюпа О.С. Всеобщая история. Новейшая история 1946- начало XXI века. 11 класс, М.: Просвещение,2022  **Учебно-методические материалы**  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  Historic.ru: исторический портал <http://historic.ru/>  Auditorium.ru: информационно-образовательный портал<http://www.auditorium.ru/aud/about/index.php>  Альманах фонда “Демократия”: документы по истории России<http://www.idf.ru/almanah.shtml>  Виртуальная библиотека по истории государства и права<http://www.stepanov01.narod.ru/library/catalog.htm>  Виртуальное методическое объединение преподавателей общественных дисциплин [http://vmoisto.narod.ru](http://vmoisto.narod.ru/)  Вторая Мировая война: история <http://ww2.kulichki.ru/> |
| ОУП.04 | Обществознание | Боголюбов Л.Н., Городецкая Н.И., Лазебникова А.Ю. и др. / Под ред. Боголюбова Л.Н., Лазебниковой А.Ю. Обществознание. 10 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  Боголюбов Л.Н., Городецкая Н.И., Лазебникова А.Ю. и др. / Под ред. Боголюбова Л.Н., Лазебниковой А.Ю. Обществознание. 11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно­научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания М.: Академия,2017  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  [**http://orel.rsl.ru/**](http://orel.rsl.ru/)  —полные тексты книг (6731книга), карты, ноты, иллюстрации по всем отраслям знания.  [**http://www.edulib.ru/**](http://www.edulib.ru/) — фонд Центральной библиотеки образовательных ресурсов содержит учебники, учебные пособия, практикумы, учебно-методические и наглядные пособия, учебные программы, рабочие тетради, хрестоматии, рекомендованные учебно-методическими центрами и утверждённые Министерством  науки и образования.  Общество и общественные науки: подборка материалов<http://posysaev1.narod.ru/index.htm>  Обществознание и история в школе <http://pravo.h10.ru/index.html>  <http://vmoisto.narod.ru/rasrabotki.htm>  Виртуальное методическое объединение преподавателей общественных дисциплин. |
| ОУП.05 | География | **Учебники**  Максаковский В.П. География. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Петрусюк О.А. География: Практикум.- М.: Академия, 2018  Петрусюк О.А. География: Контрольные задания.- М.: Академия, 2018  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  <http://www.rgo.ru/geo.php?k=fizgeo&f=earth> – Географический портал «Планета Земля»  WGEO: всемирная география <http://www.wgeo.ru/>  Страноведческий портал Geoport.ru <http://www.geoport.ru/>  Вокруг света: каталог интернет-ресурсов по разделам: “Страны”, “Природа мира”, “География туризма” и др. <http://www.bigmax.ru/114/index.html>  География: подборка ссылок <http://www.websib.ru/noos/links/geograf.htm>  National Geographic Россия: электронная версия журнала <http://www.national-geographic.ru/>  Демоскоп Weekly : электронная версия бюллетеня “Население и общество”[http://www.demoscope.ru](http://www.demoscope.ru/)  География.ру: страноведческая журналистика [http://www.geografia.ru](http://www.geografia.ru/)  Методика преподавания географии <http://www.websib.ru/noos/geo/teacher.html>  Методика преподавания географии: разработки Московского института открытого образования [http://geo.metodist.ru](http://geo.metodist.ru/)  Виртуальное методическое объединение учителей географии <http://schools.techno.ru/szo/vmoug/> |
| ОУП.06 | Иностранный язык | **Учебники**  Бим И.Л., Лытаева М.А. Немецкий язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень,М.: Просвещение,2023  Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Изучение и преподавание иностранных языков [http://teach-learn.narod.ru](http://teach-learn.narod.ru/)  Multi Kulti: изучение иностранных языков [http://www.multikulti.ru](http://www.multikulti.ru/)  Современные методы обучения английскому языку<http://www.gimn13.tl.ru/peace/index.htm>  Anglo: уроки английского языка <http://anglo.h1.ru/>  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  Английский язык: каталог интернет-ресурсов [http://www.english.ru](http://www.english.ru/)  Немецкий язык: подборка ссылок [http://deutschesprache.ru](http://deutschesprache.ru/)  1000 словарей: каталог словарей и переводчиков<http://www.primavista.ru/dictionary/>  Webster Dictionary: электронная версия словаря <http://www.m-w.com/dictionary.htm>  English Space <http://www.englspace.km.ru/>  Hello! online: интернет-журнал для изучающих английский язык <http://www.hello-online.ru/index.php>  School English: газета для изучающих английский язык [http://schoolenglish.ru](http://schoolenglish.ru/)  [http://www.eslpod.com/website/index new.html#](http://www.eslpod.com/website/index_new.html%23) — подкасты на разные темы для изучающих английский язык |
| ОУП.07 | Математика | **Учебники**  Алимов Ш. А., Колягин Ю. М., Ткачёва М. В. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10-11 класс. Учебник Базовый и углублённый уровни, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Башмаков М.И. Математика. Задачник М.: Академия, 2018 учебное пособие  Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профессиональной направленности.-М.: Академия, 2016,2018 учебное пособие  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  Образовательный математический сайт Exponenta.ru - <http://www.exponenta.ru>  Портал Allmath.ru — Вся математика в одном месте - <http://www.allmath.ru>  Прикладная математике: справочник математических формул, примеры и задачи с решениями - <http://www.pm298.ru>  Учимся по Башмакову – Математика в школе - <http://www.bashmakov.ru>  Планета “Математика”: программы и ссылки <http://math.child.ru/>  Математика: пособия, задачи, решения <http://www.allmath.ru/>  Математика: элементарная и высшая (на англ. яз.)<http://www4.geometry.net/math.html>  Математика: система поиска программных библиотек (на англ. яз.)<http://gams.nist.gov/>  Прикладная геометрия: электронный журнал <http://www.mai.ru/~apg/index.htm>  МИФ: журнал по математике, информатике и физике для школьников<http://www.eunnet.net/mif/>  EqWorld: мир математических уравнений <http://eqworld.ipmnet.ru/indexr.htm>  Математический калейдоскоп: случаи, фокусы, парадоксы <http://mathc.chat.ru/>  Математические этюды [http://www.etudes.ru](http://www.etudes.ru/) |
| ОУП.08 | Информатика | **Учебники**  Босова Л.Л., Босова А.Ю. Информатика. 10,11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум.- М.: Академия,2018,  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  [**http://ict.edu.ru/**](http://ict.edu.ru/) портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»  Естественно-научный образовательный портал <http://en.edu.ru/>  Блокнот учителя информатики <http://edu.h1.ru/>  Информатика: студенческий портал [http://www.inffac.narod.ru](http://www.inffac.narod.ru/)  Портал по теоретической информатике [http://teormin.ifmo.ru](http://teormin.ifmo.ru/)  Электронная библиотека учебных материалов по информационным технологиям<http://www.libray.narod.ru/>  Архив электронных книг для сайтостроителей <http://prostosite.ru/e-books.shtml>  MiRaj: статьи, программы, книги по кибернетике <http://miraj.net.ru/>  Компьютеры: on-line библиотека <http://www.citforum.ru/>  Информационные технологии: статьи <http://www.inftech.webservis.ru/>  Потенциал: образовательный журнал для старшеклассников и чителей -[http://potential.org.ru](http://potential.org.ru/)  Design house: журнал по веб-дизайну <http://deshouse.km.ru/>  Chip.on-line: электронный журнал <http://www.ichip.ru/>  Вычислительные методы и программирование: научный журнал <http://num-meth.srcc.msu.su/>  Школьная компьютерра: газета об информационных технологиях [http://school.computerra.ru](http://school.computerra.ru/)  Потенциал: образовательный журнал для старшеклассников и чителей -[http://potential.org.ru](http://potential.org.ru/)  Design house: журнал по веб-дизайну <http://deshouse.km.ru/>  Chip.on-line: электронный журнал <http://www.ichip.ru/>  Вычислительные методы и программирование: научный журнал <http://num-meth.srcc.msu.su/>  Школьная компьютерра: газета об информационных технологиях [http://school.computerra.ru](http://school.computerra.ru/) |
| ОУП.09 | Физическая культура | **Учебники**  Лях В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  Материалы для учителей физкультуры <http://trainer.h1.ru/>  Молодежный и детский спорт: портал <http://www.abcsport.ru/>  Информационные технологии обучения в преподавании физической культуры<http://cnit.ssau.ru/do/articles/fizo/fizo1> |
| ОУП.10 | Основы безопасности и защита Родины | **Учебники**  Хренников Б. О., Гололобов Н. В., Льняная Л. И., Маслов М. В./ Под ред. Егорова С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Учебник, М.: Просвещение,2023  Хренников Б. О., Гололобов Н. В., Льняная Л. И., Маслов М. В./ Под ред. Егорова С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс. Учебник, М.: Просвещение,2023  Дежурный Л.И. Оказание первой помощи. 10-11 классы. Учебное пособие, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Практикум. М.: Академия,2017, учебник  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  [http://www.ssga.ru/AllMetodMaterial/metod\_mat\_for\_ioot/metodichki/bgd/oglavlenie\_1.html](http://www.metod-kopilka.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ssga.ru%2FAllMetodMaterial%2Fmetod_mat_for_ioot%2Fmetodichki%2Fbgd%2Foglavlenie_1.html) Электронный учебник по безопасности жизнедеятельности (можно использовать при изучении отдельных тем в старших классах)  http://www.alleng.ru/edu/saf1.htm-ОБЖ - билеты, ответы, уроки.  http://www.alleng.ru/edu/saf3.htm-Книги, пособия по ОБЖ  http://satinoschool.narod.ru/test1/p1aa1.html-методическое пособие для учителей ОБЖ    http://b23.ru/hsnc Учебное пособие по ОСНОВАМ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ.    http://b23.ru/hsb9  Учебные атласы по медицинской подготовке.  Сам себе 03: безлекарственная помощь <http://emergency.kulichki.net/>  Искусство выживания <http://www.goodlife.narod.ru/>  Vitalis: школа-выживания <http://www.cross.ru/bg/> |
| ОУП.11 | Физика | **Учебники**  Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М. / Под ред. Парфентьевой Н.А. Физика.10, 11 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Дмитриева В.Г. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Контрольные материалы.- М.: Академия,2018,  Дмитриева В.Г. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Лабораторный практикум.- М.: Академия,2018,  Дмитриева В.Г. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Сборник задач.- М.: Академия,2018  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  Физика.ру: материалы для учащихся и преподавателей физики [http ://www.fizika.ru/](http://www.fizika.ru/)  <http://www.gomulina.orc.ru/> - Виртуальный методический кабинет учителя физики и астрономии.  Методические материалы по физике <http://www.school4sel.narod.ru/Efremov/index.htm>  Физика для учителей <http://fisika.home.nov.ru/>  <http://physics.vir.ru/> - On-line учебник по физике  Каталог ссылок на ресурсы по физике <http://www.ivanovo.ac.ru/phys>  Журнал “Потенциал” <http://potential.org.ru/bin/view/Home/WebHome>  Единая коллекция ЦОР. Предметная коллекция «Физика»- <http://school-collection.edu.ru/collection>  Физикам – преподавателям и студентам -http://teachmen.csu.ru  Физика в анимациях - <http://physics.nad.ru>  Физика в презентациях - <http://presfiz.narod.ru> |
| ОУП.12 | Химия | Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 10 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  Ерохин Ю.М. Сборник тестовых заданий по химии.- М.: Академия, 2018  Ерохин Ю.М. Задачи и упражнения.- М.: Академия, 2018  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  <http://hemi.wallst.ru/> - Основы химии. Электронный учебник по школьному курсу.  [**http://en.edu.ru/**](http://en.edu.ru/) ресурсы и ссылки по физике, химии, биологии, математике, обзоры книг и периодических изданий, тесты, задания олимпиад.  [**http://www.chem.msu.ru/rus/elbibch.html**](http://www.chem.msu.ru/rus/elbibch.html) — электронная библиотека по химии  Химический портал <http://www.chemport.ru/>  Мир химии: новости, важнейшая информация [http://chemworld.narod.ru](http://chemworld.narod.ru/)  Аналитическая химия для профессионалов [http://www.anchem.ru/](http://analytica.pochtamt.ru/)  Справочник по химии для школьников и студентов <http://www.schoolchemistry.by.ru/>  Мир химии: электронный журнал [http://mirofhim.narod.ru](http://mirofhim.narod.ru/)  Химия и жизнь: научно-популярный журнал <http://www.hij.ru/> |
| ОУП.13 | Биология | **Учебники**  Пасечник В.В., Каменский А.А., Рубцов A.M. и др. /Под ред. Пасечника В.В. Биология. 10,11 класс. Учебник. Базовый уровень, М.: Просвещение,2023  **Учебно-методические материалы**  **Справочные и периодические издания, Интернет-ресурсы**  [Вся биология](http://sbio.info/)  Материалы, посвященные теории биологической эволюции. – URL:<http://evolution.powernet.ru/>  Развитие, биология, генетика: словарь <http://mglinets.narod.ru/> |
| ОУП.14 | Индивидуальный проект | Половкова М. В., Носов А. В., Половкова Т. В., Майсак М.А. Экология. Индивидуальный проект. Актуальная экология. 10-11 класс. Учебник, М.: Просвещение,2023 |
| **ОП.01** | Основы микробиологии, физиологии питания, сани­тарии и гигиены | Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник, 2018  Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 .-М.: ОИЦ «Академия», 2018 |
| **ОП.02** | Основы товароведения  продовольственных  товаров | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. 2017г. |
| **ОП.03** | Техническое оснаще­ние и организация ра­бочего места | Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места.- М.: Академия,2016, учебник |
| **ОП.04** | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. (5-е изд.) Учебник. 2017г.  Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности.-М.: Академия,2017 Учебник. |
| **ОП. 05** | Основы калькуляции и учета | Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар-кондитер») : учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КНОРУС, 2019. — 238 с. |
| **ОП.06** | Охрана труда | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (2-е изд., стер.) учебник , 2018  Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности . М.: Академия, 2016, учебник  Беляков Г.И. Охрана труда и техника безопасности 3-е изд., пер. и доп. учебник для СПО.-ЮРАЙТ,2017  Арустамов Э.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания: Практикум - М.: Издательский центр «Академия», 2015 |
| **ОП.07** | Иностранный язык в  профессиональной  деятельности | Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей.-М.: КНОРУС, 2018  Гончарова Т.А. Английский язык для профессии "Повар-кондитер".-М.: КНОРУС,2018  Свешникова Н.А. Английский язык в общественном питании и поварском деле.-М.: Кнорус,2022  Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering (14-е изд.) учебник 2018  Лаврик Е.В. Английский язык. Практикум. - М.: Академия, 2015.  Гальскова Н.Д. ,Гез Н.И.. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика.-М., 2014  Щукин А.Н. Фролова Г.М. Методика преподавания иностранных языков.- М.,2015.  Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО (7-е изд.) учеб. пособие 2018 |
| **ОП.08** | Безопасность  жизнедеятельности | Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности (2-е изд., стер.) учебник, 2018 |
| **ОП.09** | Физическая культура | Бишаева А.А . Физическая культура, Москва, Академия 2018  Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие. — М., 2013. |
| **ОП. 10** | Организация  обслуживания | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2018,учебник |
| **ОП.11** | Основы бизнеса и предпринимательской деятельности | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства.- М.: Академия, 2022,учебник |
| **ОП.12** | Психология общения | Шеламова Г.М. Психология общения (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018  Н.Н.Ежова Научись общаться!: коммуникативные тренинги. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2005-249с.  С.Емельянов. Практикум по конфликтологии. 2-е изд. доп. и перераб. – СПб.: Питер, 2003 – 400с  Карнеги,Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс,1984. – 320 с. - ISBN 985-14-1051-9 |
| **ОП.13** | Искусство оформления блюд и Эффективное поведение на рынке труда изделий | Иванова И.Н.Рисование и лепка.-М.: ОИЦ «Академия», 2022  Рабочая тетрадь «Твоя мастерская» – М.: Просвещение, 2013.  Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров.- М.: Высшая школа, 2013. |
| **ОП.14** | Финансовая грамотность | Жданова А. Финансовая грамотность, материалы для учащихся.- М.:Вако, 2020 г.  Жданова А. Финансовая грамотность, материалы для учителяюю.- М.:Вако,2020 г.  Жданова А. Финансовая грамотность, рабочая тетрадь.-М.:Вако, 2020 |
| **ПМ.01** | Приготовление и под­готовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных из­делий разнообразного ассортимента | Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента .-М.: Академия, 2018, учебник  Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинаркой продукции. Учебник. 2017г. |
| **ПМ.02** | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации го­рячих блюд, кулинар­ных изделий, закусок разнообразного ассор­тимента | 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 (1-е изд.) учебник 2017  Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Учебник. 2017г.  Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. (2-е изд.). Учебник. 2016г.  Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. 2017г.  Дубровская Н.И., Чербосова Е.В. Приготовление супов и соусов. Учебник. 2017г.  Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. 2017г. |
| **ПМ.03** | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хо­лодных блюд, кули­нарных изделий, заку­сок разнообразного ассортимента | Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.-М.: Академия, 2018, учебник |
| **ПМ.04** | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хо­лодных и горячих сладких блюд, десер­тов, напитков разнооб­разного ассортимента | Синицына А.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.- М.: Академия,2018 учебник |
| **ПМ.05** | Приготовление, оформление и подго­товка к реализации хлебобулочных, муч­ных кондитерских из­делий разнообразного ассортимента | Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий М.: Академия,2018 учебник  Бурчакова И.Ю. ,Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие , 2018  Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных и конди-терских изделий. Учебник. 2016г.  Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кон-дитерских изделий. Лабораторный практикум. 2016г. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. (6-е изд.). Учебное пособие. 2017г. |

6.4. Финансовые условия реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

6.5. Психолого-педагогические условия

**Обеспечение преемственности содержания и форм организации образовательной деятельности при получении среднего общего образования**

Обеспечение преемственности в формах организации деятельности обучающихся как в урочной, так и во внеурочной работе требует сочетания форм, использовавшихся на предыдущем этапе обучения, с новыми формами. На уровне СПО с получением среднего общего образования применяются такие формы, как учебное групповое сотрудничество, проектно-исследовательская деятельность, ролевая игра, дискуссии, тренинги, практики, конференции с постепенным расширением возможностей обучающихся осуществлять выбор характера самостоятельной работы.

На всех этапах учебной деятельности применяются информационно-коммуникационные технологии: в ходе усвоения знаний – электронные обучающие ресурсы, для формирования умений и контроля знаний электронные тестовые системы, симуляторы, электронные консультационные системы.

Для реализации системно - деятельностного подхода в образовательном процессе используются активные формы проведения занятий: занятия с применением активных методов обучения, имитационное моделирование, анализ производственных ситуаций (кейс-метод) и т.п., что в сочетании с внеаудиторной работой позволяет обучающимся освоить общие и профессиональные компетенции.

**Учет специфики возрастного психофизического развития обучающихся**

Обеспечение преемственности осуществляется с учетом возрастных психофизических особенностей обучающихся на уровне среднего профессионального образования. На уровне СПО меняется мотивация, учеба приобретает профессионально-ориентированный характер.

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся осуществляется психологом техникума. Направления работы психолога предусматривают мониторинг психологического и эмоционального здоровья обучающихся с целью сохранения и повышения достижений в личностном развитии, а также определения индивидуальной психолого-педагогической помощи обучающимся, испытывающим разного рода трудности.

**Формирование и развитие психолого-педагогической компетентности обучающихся, педагогических и административных работников, родителей (законных представителей) обучающихся**

С целью обеспечения поддержки обучающихся психологом проводится работа по формированию психологической компетентности родителей (законных представителей) обучающихся. Работа с родителями (законными представителями) осуществляется через тематические родительские собрания, консультации педагогов и специалистов, психолого-педагогические консилиумы, круглые столы, посещение уроков и внеклассных мероприятий. Психологическая компетентность родителей (законных представителей) формируется также в дистанционной форме через Интернет, в частности официальный сайт техникума.

Психологическое просвещение обучающихся осуществляется на психологических занятиях, тренингах, консультациях, дистанционно.

**Вариативность направлений психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений**

К основным направлениям психолого-педагогического сопровождения обучающихся можно отнести:

сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся;

формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;

развитие экологической культуры;

дифференциацию и индивидуализацию обучения;

мониторинг возможностей и способностей обучающихся;

выявление и поддержку одаренных обучающихся, поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями;

психолого-педагогическую поддержку участников олимпиадного движения;

обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;

формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников;

поддержку объединений обучающихся, студенческого самоуправления.

Важной составляющей деятельности техникума является психолого-педагогическое сопровождение педагогов. Оно осуществляется с целью повышения психологической компетентности, создания комфортной психологической атмосферы в педагогическом коллективе, профилактики профессионального выгорания психолого-педагогических кадров.

Значительное место в психолого-педагогическом сопровождении педагогов занимает профилактическая работа, в процессе которой педагоги обучаются установлению психологически грамотной системы взаимоотношений с обучающимися, основанной на взаимопонимании и взаимном восприятии друг друга. Педагоги обучаются навыкам формирования адекватной Я-концепции, разрешения проблем, оказания психологической поддержки в процессе взаимодействия с обучающимися и коллегами.

По вопросам совершенствования организации образовательных отношений проводится консультирование (сопровождение индивидуальных образовательных траекторий), лекции, семинары, практические занятия.

**Диверсификация уровней психолого-педагогического сопровождения**

При организации психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений на уровне среднего профессионального образования можно выделить следующие уровни психолого-педагогического сопровождения: индивидуальное, групповое, на уровне группы, на уровне техникума.

Система психологического сопровождения строится на основе развития профессионального взаимодействия психолога и педагогов, специалистов; она представляет собой интегративное единство целей, задач, принципов, структурно-содержательных компонентов, психолого-педагогических условий, показателей, охватывающих всех участников образовательных отношений: обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов.

**Вариативность форм психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений**

Основными формами психолого-педагогического сопровождения выступают:

диагностика, направленная на определение особенностей статуса обучающегося, которая проводится на этапе перехода обучающегося на уровень среднего профессионального образования и в конце каждого учебного года;

консультирование педагогов и родителей, которое осуществляется педагогом и психологом с учетом результатов диагностики, а также администрацией техникума;

профилактика, экспертиза, развивающая работа, просвещение, коррекционная работа, осуществляемая в течение всего учебного времени.

6.6. Организация практической подготовки при проведении практик

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

Практика является обязательным разделом. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы, при наличии не менее 24 обучающихся. Занятие проводится в соответствии с расписанием. Учебная практика проводится в учебных мастерских, оснащенных современным технологическим оборудованием, под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия 6 часов. Основные виды деятельности по учебным практикам, порядок их проведения приведены в программах профессиональных модулей

Концентрированно учебная практика проводится в случае ее прохождения на базе предприятий.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Предприятие во время нахождения студентов на производстве обеспечивает их средствами обучения и расходными материалами. Наставником является представитель техникума.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Рабочие программы учебной и производственной практик являются частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессаии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВД):

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

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

РАЗДЕЛ 7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

7.1 Оценка результатов текущего контроля

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

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

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль знаний обучающихся может иметь следующие формы:

устный проверка выполнения письменных заданий;

защита лабораторных работ;

проведение контрольных работ;

тестирование (письменное или компьютерное);

контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной, устной или компьютерной форме);

семинарское занятие,

коллоквиум,

эссе и другие творческие работы.

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

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

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

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок по учебной дисциплине и междисциплинарному курсу осуществляет заместитель директора по ООД, УПР, УМР.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет старший мастер.

Данные текущего контроля используются, методическими комиссиями, преподавателями, кураторами для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

7.2. Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы среднего общего образования

Система оценки призвана способствовать поддержанию единства всей системы образования, обеспечению преемственности в системе непрерывного образования. Её основными функциями являются: ориентация образовательного процесса на достижение планируемых результатов освоения ФОП СОО, обеспечение эффективной обратной связи, позволяющей осуществлять управление образовательным процессом.

Основными направлениями и целями оценочной деятельности являются:

оценка образовательных достижений обучающихся на различных этапах обучения как основа их промежуточной и итоговой аттестации, а также основа процедур внутреннего мониторинга техникума, мониторинговых исследований регионального и федерального уровней; оценка результатов деятельности педагогических работников как основа аттестационных процедур;

оценка результатов деятельности техникума как основа аккредитационных процедур.

Основным объектом системы оценки, её содержательной и критериальной базой выступают требования ФГОС СОО, которые конкретизируются в планируемых результатах освоения обучающимися ФОП СОО и примерных программ учебных предметов. Система оценки включает процедуры внутренней и внешней оценки.

Внутренняя оценка включает:

стартовую диагностику;

текущую и тематическую оценку;

психолого-педагогическое наблюдение;

внутренний мониторинг образовательных достижений обучающихся.

Внешняя оценка включает:

независимую оценку качества образования;

мониторинговые исследования регионального и федерального уровней.

В соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО система оценки техникума реализует системно-деятельностный, уровневый и комплексный подходы к оценке образовательных достижений.

Системно-деятельностный подход к оценке образовательных достижений обучающихся проявляется в оценке способности обучающихся к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, а также в оценке уровня функциональной грамотности обучающихся. Он обеспечивается содержанием и критериями оценки, в качестве которых выступают планируемые результаты обучения, выраженные в деятельностной форме.

Уровневый подход служит важнейшей основой для организации индивидуальной работы с обучающимися. Он реализуется как по отношению к содержанию оценки, так и к представлению и интерпретации результатов измерений.

Уровневый подход реализуется за счёт фиксации различных уровней достижения обучающимися планируемых результатов базового уровня и уровней выше и ниже базового. Достижение базового уровня свидетельствует о способности обучающихся решать типовые учебные задачи, целенаправленно отрабатываемые со всеми обучающимися в ходе учебного процесса. Овладение базовым уровнем является границей, отделяющей знание от незнания, выступает достаточным для продолжения обучения и усвоения последующего учебного материала.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется через:

оценку предметных и метапредметных результатов, общих и профессиональных компетенций;

использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений обучающихся и для итоговой оценки; использования контекстной информации (об особенностях обучающихся, условиях и процессе обучения и другое) для интерпретации полученных результатов в целях управления качеством образования;

использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга: стандартизированных устных и письменных работ, проектов, практических (в том числе исследовательских) и творческих работ;

использования форм работы, обеспечивающих возможность включения обучающихся в самостоятельную оценочную деятельность (самоанализ, самооценка, взаимооценка);

использования мониторинга динамических показателей освоения умений и знаний, в том числе формируемых с использованием информационно-коммуникационных (цифровых) технологий.

Оценка личностных результатов обучающихся осуществляется через оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы, которые устанавливаются требованиями ФГОС СОО и ФГОС СПО.

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности, включая внеурочную деятельность.

Достижение личностных результатов не выносится на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности техникума и образовательных систем разного уровня. Оценка личностных результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований. Инструментарий для них разрабатывается централизованно на федеральном или региональном уровне и основывается на общепринятых в профессиональном сообществе методиках психолого-педагогической диагностики.

Во внутреннем мониторинге возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся в соблюдении норм и правил поведения, принятых в локальных актах техникума; участии в общественной жизни техникума, ближайшего социального окружения, Российской Федерации, общественно-полезной деятельности; ответственности за результаты обучения; способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами учебных предметов.

Результаты, полученные в ходе как внешних, так и внутренних мониторингов, допускается использовать только в виде агрегированных (усредненных, анонимных) данных.

Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения ФОП СОО, которые отражают совокупность познавательных, коммуникативных и регулятивных универсальных учебных действий, а также систему междисциплинарных (межпредметных) понятий. Формирование метапредметных результатов обеспечивается комплексом освоения программ учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей, и внеурочной деятельности.

Основным объектом оценки метапредметных результатов:

освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий (регулятивных, познавательных, коммуникативных);

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

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Оценка достижения метапредметных результатов осуществляется администрацией техникума в ходе внутреннего мониторинга качества образования. Содержание и периодичность внутреннего мониторинга устанавливается решением педагогического совета техникума. Инструментарий строится на межпредметной основе и может включать диагностические материалы по оценке цифровой грамотности, сформированности регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий.

Формы оценки:

для проверки цифровой грамотности - практическая работа в сочетании с письменной (компьютеризованной) частью;

для проверки сформированности регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий - экспертная оценка процесса и результатов выполнения групповых и (или) индивидуальных учебных исследований и проектов.

Каждый из перечисленных видов диагностики проводится с периодичностью не менее чем один раз в два года.

Групповые и (или) индивидуальные учебные исследования и проекты (далее вместе - проект) выполняются обучающимся в рамках одного из учебных предметов, междисциплинарных курсов или на межпредметной основе с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания избранных областей знаний и (или) видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую и другие).

Выбор темы проекта осуществляется обучающимися.

Результатом проекта является одна из следующих работ:

письменная работа (эссе, реферат, аналитические материалы, обзорные материалы, отчеты о проведенных исследованиях, стендовый доклад и другие);

художественная творческая работа (в области литературы, музыки, изобразительного искусства), представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, исполнения музыкального произведения, компьютерной анимации и других;

материальный объект, макет, иное конструкторское изделие;

отчетные материалы по социальному проекту.

Требования к организации проектной деятельности, к содержанию и направленности проекта разрабатываются техникумом.

Проект оценивается по следующим критериям:

сформированность познавательных универсальных учебных действий: способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющаяся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и (или) обоснование и реализацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и других;

сформированность предметных знаний и способов действий: умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой или темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

сформированность регулятивных универсальных учебных действий: умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

сформированность коммуникативных универсальных учебных действий: умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Предметные результаты освоения ФОП СОО с учетом специфики содержания предметных областей, включающих конкретные учебные предметы, ориентированы на применение знаний, умений и навыков обучающимися в учебных ситуациях и реальных жизненных условиях, а также на успешное обучение.

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным учебным предметам.

Основным предметом оценки является способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий, а также компетентностей, релевантных соответствующим направлениям функциональной грамотности.

Для оценки предметных результатов используются критерии: знание и понимание, применение, функциональность.

Обобщённый критерий "знание и понимание" включает знание и понимание роли изучаемой области знания и (или) вида деятельности в различных контекстах, знание и понимание терминологии, понятий и идей, а также процедурных знаний или алгоритмов.

Обобщённый критерий "применение" включает:

использование изучаемого материала при решении учебных задач, различающихся сложностью предметного содержания, сочетанием универсальных познавательных действий и операций, степенью проработанности в учебном процессе;

использование специфических для предмета способов действий и видов деятельности по получению нового знания, его интерпретации, применению и преобразованию при решении учебных задач (проблем), в том числе в ходе поисковой деятельности, учебно-исследовательской и учебно-проектной деятельности.

Обобщённый критерий "функциональность" включает осознанное использование приобретённых знаний и способов действий при решении внеучебных проблем, различающихся сложностью предметного содержания, читательских умений, контекста, а также сочетанием когнитивных операций.

Оценка функциональной грамотности направлена на выявление способности обучающихся применять предметные знания и умения во внеучебной ситуации, в реальной жизни.

Оценка предметных результатов осуществляется педагогическим работником в ходе процедур текущего, тематического, промежуточного и итогового контроля.

Особенности оценки по отдельному учебному предмету фиксируются в приложении к ОПОП.

Описание оценки предметных результатов по отдельному учебному предмету включает:

список итоговых планируемых результатов с указанием этапов их формирования и способов оценки (например, текущая (тематическая), устно (письменно), практика);

требования к выставлению отметок за промежуточную аттестацию (при необходимости - с учётом степени значимости отметок за отдельные оценочные процедуры);

график контрольных мероприятий.

Стартовая диагностика проводится администрацией образовательной организации с целью оценки готовности к обучению на уровне основного общего образования.

Стартовая диагностика проводится в начале 1 курса и выступает как основа (точка отсчёта) для оценки динамики образовательных достижений обучающихся.

Объектом оценки являются: структура мотивации, сформированность учебной деятельности, владение универсальными и специфическими для основных учебных предметов познавательными средствами, в том числе: средствами работы с информацией, знаково-символическими средствами, логическими операциями.

Стартовая диагностика проводится педагогическими работниками с целью оценки готовности к изучению отдельных предметов. Результаты стартовой диагностики являются основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебного процесса.

Текущая оценка представляет собой процедуру оценки индивидуального продвижения обучающегося в освоении программы учебного предмета.

Текущая оценка может быть формирующей (поддерживающей и направляющей усилия обучающегося, включающей его в самостоятельную оценочную деятельность), и диагностической, способствующей выявлению и осознанию педагогическим работником и обучающимся существующих проблем в обучении.

Объектом текущей оценки являются тематические планируемые результаты, этапы освоения которых зафиксированы в тематическом планировании по учебному предмету.

В текущей оценке используется различные формы и методы проверки (устные и письменные опросы, практические работы, творческие работы, индивидуальные и групповые формы, само- и взаимооценка, рефлексия, листы продвижения и другие) с учётом особенностей учебного предмета.

Результаты текущей оценки являются основой для индивидуализации учебного процесса.

Тематическая оценка представляет собой процедуру оценки уровня достижения тематических планируемых результатов по учебному предмету.

Внутренний мониторинг представляет собой следующие процедуры:

стартовая диагностика;

оценка уровня достижения предметных и метапредметных результатов;

оценка уровня функциональной грамотности;

оценка уровня профессионального мастерства педагогического работника, осуществляемого на основе выполнения обучающимися проверочных работ, анализа посещенных уроков, анализа качества учебных заданий, предлагаемых педагогическим работником обучающимся.

Содержание и периодичность внутреннего мониторинга устанавливается решением педагогического совета техникума. Результаты внутреннего мониторинга являются основанием подготовки рекомендаций для текущей коррекции учебного процесса и его индивидуализации и (или) для повышения квалификации педагогического работника.

7.3 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

зачет;

дифференцированный зачет;

комплексный дифференцированный зачет;

экзамен;

комплексный экзамен;

экзамен по модулю;

защита индивидуального проекта.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебой деятельности. ФГОС СПО допускает организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые директором техникума.

На зачете, дифференцированном зачете, экзамене обучающиеся обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю, принимающему зачет, дифференцированный зачет, экзамен, до начала зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Зачет, дифференцированный зачет может проводиться по отдельной УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в журнале учебных занятий и зачетной ведомости.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК и (или) по двум или нескольким УД, МДК (комплексный экзамен).

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по УПР, ООД.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в журнал учебных занятий, в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в экзаменационную ведомость.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Комплексный экзамен по нескольким УД, МДК проводится с участием преподавателей, ведущих дисциплины, включенные в комплексный экзамен, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Требования к проведению комплексного экзамена соответствуют требованиям к экзамену по отдельным УД, МДК.

Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен по модулю, который представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.01, ПМ.02 ПМ.03, ПМ.04 , ПМ.05

Экзамен по модулю представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену по модулю допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по модулю готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности.

Критерием оценки выполнения вида профессиональной деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу экзамена по модулю, экзамена квалификационного готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;

- свидетельство об освоении профессионального модуля;

- аттестационные листы по практике;

- экзаменационная ведомость;

- электронный журнал;

- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю создается экзаменационная комиссия в составе представителей техникума.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена по модулю заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

7.4 Критерии оценки индивидуального проекта

Для оценивания проектной работы педагог руководствуется уровневым подходом сформированности навыков проектной деятельности.

Вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из четырёх критериев.

**Содержательное описание каждого критерия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | **Содержание критерия** | **Уровни сформированности навыков проектной деятельности** | |
| **Базовый (1 балл)** | **Повышенный (2-3 балла)** |
| **Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем** | Способностьпоставить проблему и выбрать способы её решения, найти  и обработать информацию, формулировать выводы и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п. | Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного | Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы |
| **Знание предмета** | Умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий. | Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки | Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют |
| **Регулятивные действия** | Умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях. | Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии;  некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося | Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно |
| **Коммуникация** | Умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы. | Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы | Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы |

Полученные баллы переводятся в оценку в соответствии с таблицей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Базовый уровень | отметка «удовлетворительно» | 4 – 6 баллов |
| Повышенный уровень | отметка «хорошо»  отметка «отлично» | 7—9 баллов  10—12 баллов |

**7.3 Государственная итоговая аттестация**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 800; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Задачи:

мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;

определение способности КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» давать качественное профессиональное образование по профессии;

укрепление связей между КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» и предприятиями, а также другими социальными партнерами;

формирование и организация работы государственной аттестационной комиссии;

внесение изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и технологии обучения;

разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной аттестационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;

приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, проводится государственной аттестационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО. Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается техникумом не более двух раз. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Для проведения ГИА создается государственная аттестационная комиссия (ГАК) в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от от 8 ноября 2021 года N 800. ГАК действует в течение одного календарного года.

Во время проведения ГИА студентам запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела ОПОП | Содержание внесенного изменения | Дата внесения изменений | Основание для внесения изменений |
| 1 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-1)
2. *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732 *для базового уровня изучения* [↑](#footnote-ref-2)
3. *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732 *для базового уровня изучения, для углубленного уровня изучения*  [↑](#footnote-ref-3)
4. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в редакции 12.08.2022 №732) [↑](#footnote-ref-4)
5. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-5)
6. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) для базового уровня обучения [↑](#footnote-ref-6)
7. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-7)
8. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-8)
9. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022 [↑](#footnote-ref-9)
10. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-10)
11. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-11)
12. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-12)
13. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) [↑](#footnote-ref-13)
14. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-14)
15. *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732 [↑](#footnote-ref-15)
16. Указываются формируемые личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме [↑](#footnote-ref-16)
17. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022 для базового и углубленного уровня обучения [↑](#footnote-ref-17)
18. Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной [↑](#footnote-ref-18)
19. Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с методикой преподавания дисциплины [↑](#footnote-ref-19)
20. [↑](#footnote-ref-20)
21. [↑](#footnote-ref-21)
22. Жирным шрифтом выделены названия укрупненных блоков содержания. [↑](#footnote-ref-22)
23. Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/профессии СПО [↑](#footnote-ref-23)
24. *В рамках темы возможно проведение входной диагностики (входного контроля) - на усмотрение преподавателя.* [↑](#footnote-ref-24)
25. При наличии в общем учебном плане общеобразовательной дисциплины «Экономика» содержание дисциплины «Обществознание» целесообразно изучать на основе пяти содержательных разделов с углублением в отдельные аспекты и вопросы содержания и с расширением числа вводимых в учебный процесс практических работ и практико-ориентированных заданий, благодаря времени, освобождающемуся в виду изучения материала раздела «Экономическая жизнь общества» в качестве самостоятельной дисциплины. [↑](#footnote-ref-25)
26. При наличии в общем учебном плане общеобразовательной дисциплины «Право» содержание дисциплины «Обществознание» целесообразно изучать на основе пяти содержательных разделов с углублением в отдельные аспекты и вопросы содержания и с расширением числа вводимых в учебный процесс практических работ и практико-ориентированных заданий, благодаря времени, освобождающемуся в виду изучения материала раздела «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации» в качестве самостоятельной дисциплины. [↑](#footnote-ref-26)
27. Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/профессии СПО [↑](#footnote-ref-27)
28. Образовательная организация осуществляет выбор двух модулей [↑](#footnote-ref-28)
29. *На выбор образовательной организации, например: шейпинг, калланетика, стрейтчинг, хатха-йога* [↑](#footnote-ref-29)
30. *Основная гимнастика является обязательным видом, из остальных перечисленных видов гимнастики профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, не менее 2.* [↑](#footnote-ref-30)
31. *В соответствии с региональными особенностями, в том числе шахматы*  [↑](#footnote-ref-31)
32. *Кроссовая подготовка - для южных регионов, лыжная подготовка – для северных* [↑](#footnote-ref-32)