

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Заринский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании Педагогического  
совета  
«27» апреля 2024 г.  
протокол № 11

УТВЕРЖДАЮ  
Приказ № 87 от 27.04.2024 г.  
Директор КГБПОУ «Заринский  
политехнический техникум»  
\_\_\_\_\_ Т.В. Цаберябая



СОГЛАСОВАНО  
«28» апреля 2024 г.  
Директор ООО «Карвэги»  
Н.В. Королева

Основная профессиональная образовательная программа  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**Группы Пк-24**

**Квалификация:** Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** - очная

**Срок обучения** – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** естественнонаучный

**В соответствии с**

**ФГОС СПО**, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (далее – ФГОС СПО);

**ФГОС СОО**, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

**Заринск, 2024 г.**

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828); Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

Организация - составитель: КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

### **Программа среднего профессионального образования Профессия 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составители:

- Мязина Ю.Ч. - зам. директора по УПР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Зыбин А. М. – зам. директора по УВР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Созонова А.Н. - зам. директора по УМР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Мананкова Н.В. – старший мастер
- Сидорова Д.С.– преподаватель;
- Алферова Н.Н. – мастер /о
- Трунова Т.К. – мастер п/о

**Правообладатель программы:** краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Заринский политехнический техникум»

659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6

Телефон 8-3859540020

e-mail: zarpolitex@mail.ru

<http://zpt.edu22.info>

**Срок освоения программы** 3 года 10 месяцев

**Квалификация выпускника:**

- повар
- кондитер

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования;

**Цель образовательной программы:** обеспечение реализации ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Задача:** удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда со средним профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении специальности **43.01.09 «Повар, кондитер»** с получением среднего общего образования.

## Оглавление

Целевой раздел.....	7
1. Общие положения.....	7
1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП.....	7
1.2 Нормативный срок освоения программы.....	8
1.3. Требования к абитуриенту.....	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.....	9
2.1. Характеристика профессиональной деятельности.....	9
2.2. Требования к результатам освоения.....	9
2.4. Требования к результатам освоения ФГОС СОО.....	130
Организационный раздел.....	137
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	137
3.1. Учебный план.....	137
3.2. Календарный учебный график.....	140
3.3 Сводные данные по бюджету времени.....	140
4.3. Материально-техническое обеспечение.....	156
4.4. Требования к организации практической подготовки.....	161
5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП.....	163
5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	163
5.2. Оценка результатов промежуточной аттестации.....	163
5.3. Оценка результатов практики.....	165
5.2 Организация государственной итоговой аттестации.....	165
6.1 Содержание учебных предметов общеобразовательного цикла.....	167
6.2 Содержание учебных общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.....	233
6.3 Содержание программы практической подготовки.....	292
6.4 Содержание Программы государственной итоговой аттестации.....	305
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА.....	305
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации.....	305
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	306
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию.....	306
1.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации.....	306
1.5. Сроки проведения ГИА.....	306
2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	306
2.1. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена.....	306
2.2. Порядок допуска обучающихся к демонстрационному экзамену.....	307
2.3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	308
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	308
3.1. Перечень компетенций, подлежащих оцениванию.....	308
3.2. Показатели, критерии и методики оценивания.....	308
3.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования.....	309
4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ.....	313
4.1. Перечень оборудования.....	313
4.2. Перечень инструментов.....	314
4.3. Перечень расходных материалов.....	314
4.4. Требования к застройке площадки.....	317
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА.....	317
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»,	

необходимых для подготовки и проведения ГИА.....	317
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ .....	318
6.5 Содержание Программы формирования универсальных учебных действий.....	319
6.6 Содержание Программы коррекционной работы.....	341
7. Иные компоненты.....	349
7.1 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе .....	349
7.2 Организация внеаудиторной самостоятельной работы .....	349
Приложения:.....	351
Учебный план.....	351
Календарный учебный график .....	366
Рабочая программа воспитания.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Календарный план воспитательной работы.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и практической подготовки .....	418
Методические рекомендации по проведению практических занятий учебных дисциплин, модулей.....	483
Комплекты контрольно-оценочных средств учебных дисциплин, модулей .....	483

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

**Программа** среднего профессионального образования **Профессия** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Составители:**

- Мязина Ю.Ч. – зам. директора по УПР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Зыбин А. М. – заместитель директора по УВР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Мананкова Н.В. – старший мастер
- Дегтярева И.Н. – преподаватель

Правообладатель программы: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Заринский политехнический техникум»

659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6

Телефон 8-3859540020

e-mail: zarpolitex@mail.ru

<http://zpt.edu22.info>

**Срок освоения программы** 3 года 10 месяцев

**Квалификация выпускника:**

- Повар, кондитер

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования;

**Цель образовательной программы:** обеспечение реализации ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

**Задача:** удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда средним профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с получением среднего общего образования

## Целевой раздел

### 1. Общие положения.

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по данной специальности, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Настоящая Программа представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда, рассмотренную педагогическим советом техникума и утвержденную директором техникума.

ППСЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Основная профессиональная образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы. требования к условиям реализации ОПОП, требования к контролю и оценке результатов освоения программы, Программу формирования универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования, Программу коррекционной работы по результатам индивидуальных достижений обучающихся при получении среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

#### **Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

#### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП.**

– Федеральный закон об образовании от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изм. и дополнениями);  
– Закон Алтайского края от 04.09.2013 г. № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае» (с изм. и дополнениями);

– Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013г.) (с изм. и дополнениями);

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

– Приказ Минпросвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения,

дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. №1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело".

Кроме нормативных документов, для разработки ООП СПО (ППСЗ) используются методические рекомендации, инструктивно-методические письма:

– Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования");

– Методические рекомендации Министерство образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06-156 (рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);

– Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20 июля 2020 г. № 05-772);

– Письмо Минпросвещения России от 19.03.2020 № ГД-39/04 «Методические рекомендации по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

– Письмо Департамента государственной политики в сфере общего образования Министерства просвещения от 20.12.2018 № 03-510 «Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»;

– Письмо Рособрнадзора от 20.06.2018 № 05-192 «О реализации прав на изучение родных языков из числа языков народов РФ в общеобразовательных организациях»;

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 09.10.2017 № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»;

Настоящая программа разработана в соответствии с Уставом и локальными актами КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»:

– Положением Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО, в том числе реализуемым по ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

– Положением об индивидуальном проекте обучающихся КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»;

– Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»;

– Положением о порядке формирования образовательных программ среднего профессионального образования (подготовки квалифицированных рабочих, служащих/подготовки специалистов среднего звена)

## **1.2 Нормативный срок освоения программы.**

Нормативные сроки освоения ППСЗ среднего профессионального образования базовой



подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация:

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: максимальной учебной нагрузки обучающегося 5904 часов, в том числе 5904 часа обязательных учебных занятий

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

### 1.3. Требования к абитуриенту.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь:

- аттестат об основном общем образовании

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

### 2.1. Характеристика профессиональной деятельности.

**Область профессиональной деятельности выпускника:** приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

— основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; · технологическое оборудование для предприятий общественного питания и кондитерского производства; · посуда и инвентарь; · процессы и операции приготовления продукции питания.

#### **Виды деятельности:**

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 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
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

### 2.2. Требования к результатам освоения

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	<b>Умения:</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

	контекстам	<p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в</p>

	личностное развитие	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	<p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления</p>

	чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b>
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		<b>Знания:</b>
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b>
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<b>Умения:</b>
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

		<p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b></p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>

Выпускник, освоивший ППСЗ, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих</p>

		действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b>
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> 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	<b>Умения:</b> понимать и описывать значимость своей профессии;
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		<b>Знания:</b> 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	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для



	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов</p>



		профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b>
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		<b>Знания:</b>
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

### Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Навыки:</b>
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	<b>Знания:</b>
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;

	<p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> <p>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с</p>

	технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	обеспечения ресурсосбережения
	<b>Умения:</b>
	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	распознавать недоброкачественные продукты;
	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
	контролировать соблюдение

	правил утилизации непищевых отходов
	<b>Знания:</b>
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Навыки:</b>
	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	<b>Умения:</b>
	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

	<p>сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p>
	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p>
	<p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p>
	<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p>
	<p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p>
	<p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p>
	<p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>
	<p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>

		<p><b>Знания:</b></p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>

	форм обслуживания;
	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
	<b>Знания:</b>
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и



		<p>форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>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</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных</p>

	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	<b>Умения:</b>
	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в

	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	<b>Знания:</b>
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

		<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами</p>

	для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых супов;
	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру

	<p>подачи супов;</p>
	<p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов;</p>
	<p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p>
	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p>
	<p>правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p>
	<p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса,</p>

		оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		способы выявления и исправления дефектов,
		охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		<b>Навыки:</b> приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с

	<p>особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p>
	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
	<p>контролировать температуру подачи соусов;</p>
	<p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов;</p>
	<p>вести учет реализованных соусов с</p>



	<p>прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>
	<p>консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p>
	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p>
	<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
	<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к</p>

	<p>безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

видов и форм обслуживания	<b>Умения:</b>
	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,
	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов	

		сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

	<p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p>
	<p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,</p>
	<p>круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
	<p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p>
	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p>
	<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p>
	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>
	<p>и</p>

		<p>производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>	<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>	<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать</p>	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать</p>

	качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц,



	<p>творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
	<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
	<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
	<p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
	<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
	<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью</p>

		использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в</p>

	соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	вести учет реализованных горячих

	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p>
	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
	<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>виды, правила безопасной</p>

	эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>

	<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд</p>



	из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней
	птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том

	числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

		<p>ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,</p>

	<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>ведения расчетов с потребителем</p>
	<p><b>Умения:</b></p>
	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p>
	<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p>
	<p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>
	<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>
	<p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>
	<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>
	<p>оформлять акт проработки новой</p>

	или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	<b>Знания:</b>
	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
	правила организации проработки рецептов;
	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	правила расчета себестоимости

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
---	--	--

		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными</p>

		<p>факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>



		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической</p>

	обработке;
	обеспечивать безопасность готовых соусов;
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок

	сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техники порционирования, варианты оформления сложных

		<p>холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p>

	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
	<p>охлаждать и замораживать,</p>

	размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи салатов;
	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости

	сырья и продуктов;
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
	температура подачи салатов сложного ассортимента;
	требования к безопасности

		хранения салатов сложного ассортимента;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		<b>Навыки:</b>
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	



	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	
организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	
обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей	

	различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
	варианты сочетания основных продуктов с другими

	ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p>
		<p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы,</p>

	<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе</p>

	<p>приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p>
	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p>
	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b>          выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>          выполнять и контролировать</p>



		<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>

	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать

	<p>процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
	<p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p>
	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
	<p>варианты подбора пряностей и</p>

	приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы,

		дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру</p>

	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>
<p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p>	<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p>
<p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>	<p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>
<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p>	<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p>
<p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
<p><b>Знания:</b></p>	<p><b>Знания:</b></p>
<p>знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
<p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота,</p>	<p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота,</p>

		<p>инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептов;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</p>

	<p>для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>	
<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>	
<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>	
<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>	
<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>	
<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>	
<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	



		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>
		<p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
		<p>правила утилизации непищевых отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных</p>

		материалов, способы хранения сырья и продуктов;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять	

	различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
	обеспечивать безопасность готовой продукции;
	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом

	требований к безопасности готовой продукции;
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
	рассчитывать стоимость холодных десертов;
	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых

	холодных десертов сложного ассортимента;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
	температура подачи холодных

		десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость</p>

	<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p>
	<p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p>
	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p>
	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих</p>

	десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
	рассчитывать стоимость горячих десертов;
	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;



	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p>
	<p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</p>
	<p>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p>
	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p>
	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</p>

	оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
	рассчитывать стоимость холодных напитков;
	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и

	дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для

		отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p>
	<p>оценивать качество органолептическим способом;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</p>

	оформление сложных горячих напитков;
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом
	требований к безопасности готовой продукции;
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
	рассчитывать стоимость горячих напитков;
	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	<b>Знания:</b>
	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости



	сырья и продуктов
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;

		<p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p>
		<p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа,</p>

	<p>требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p>
	<p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>
	<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>
	<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>
	<p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p>
	<p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p>

		<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>

	регламентами;
	оценивать наличие ресурсов;
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	контролировать соблюдение правил техники безопасности,
	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	<b>Знания:</b>
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
	<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p>
	<p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p>
	<p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p>
	<p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>
	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p>
	<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>
	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
	<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>

		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных

	полуфабрикатов;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
	контролировать ротацию продуктов;
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);



	<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p>
	<p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>
	<p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p>
	<p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p>
	<p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>
	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>
	<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>

	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять</p>
--	--	--

	выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
	контролировать ротацию продуктов;
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
	доводить тесто до определенной

	консистенции;
	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований

	по безопасности;
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	нормы взаимозаменяемости сырья

		и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Навыки:</b> выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

	организовывать их хранение до момента использования;
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
	распознавать недоброкачественные продукты;
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
	контролировать ротацию продуктов;
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных

	<p>свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p>
	<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
	<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p>
	<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>доводить тесто до определенной консистенции;</p>
	<p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p>
	<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p>
	<p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>



	<p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
	<p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
	<p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p>
	<p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p>
	<p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p>
	<p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>

	<p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
	распознавать недоброкачественные продукты;
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
	контролировать ротацию продуктов;
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	доводить тесто до определенной консистенции;
	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом

		<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>
		<p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе</p>	<p><b>Навыки:</b> выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том</p>

	<p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при</p>
--	--	---

		<p>приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептов;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей</p>



различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	<b>Умения:</b>
	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
	составлять понятные и

	привлекательные описания блюд и напитков;
	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
	<b>Знания:</b>
	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;
	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной

		<p>ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p>
		<p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p>
		<p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p>
		<p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p>
		<p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p>
		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p>
		<p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>
		<p>координации деятельности подчиненного персонала</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p>
		<p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p>

	<p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>
	<p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p>
	<p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p>
	<p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>
	<p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p>
	<p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p>
	<p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p>
	<p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p>
	<p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p>
	<p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p>
	<p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p>
	<p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p>

		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>

		<p><b>Знания:</b></p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p>

	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	<b>Умения:</b>
	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	оценивать работу подчиненного персонала
	<b>Знания:</b>
	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
	отраслевые стандарты;
	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего

	<p>времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p>
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p> <p>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>



	<b>Умения:</b>
	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
	оценивать результаты обучения;
	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
	<b>Знания:</b>
	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
	способы и формы инструктирования персонала;
	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
	роль наставничества в обучении на рабочем месте;
	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
правила составления программ обучения;	

	способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;
	принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

### 2.3. Требования к результатам освоения ФГОС СОО

При освоении **ФГОС среднего общего образования** в пределах образовательной программы среднего профессионального образования у студентов должны сформироваться личностные, метапредметные и предметные результаты.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

**личностным**, включающим:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе 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;

**метапредметным**, включающим:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

**предметным**, включающим:

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

**Личностные результаты освоения образовательной программы обучающимися должны отражать** готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

**гражданского воспитания:**

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

**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;

**духовно-нравственного воспитания:**

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

**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;

**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;

**трудового воспитания:**

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей специальности и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

**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;

**ценности научного познания:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

**Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:**

**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**

**а) базовые логические действия:**

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

**б) базовые исследовательские действия:**

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

**в) работа с информацией:**

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

**Овладение универсальными коммуникативными действиями:**

**а) общение:**

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

**б) совместная деятельность:**

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

**Овладение универсальными регулятивными действиями:**

**а) самоорганизация:**

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и

- жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

**Предметные результаты** ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки, на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся, на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> (описатели)	<b>Код ЛР реализации ПВ</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном	<b>ЛР 2</b>



самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	<b>ЛР 13</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную	<b>ЛР 14</b>

жизнестойкость	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом РФ</b>	
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 16
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	ЛР 17
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 18
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 19
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ЛР 20
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ЛР 21
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 22
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру	ЛР 23
Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	ЛР 24
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями ООО «Продресурс»</b>	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 25
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 26
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 27



## Организационный раздел

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

#### 3.1. Учебный план

Учебный план ППСЗ предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:

общеобразовательный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.

государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППСЗ по учебным циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) 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.

Учебный план и (или) индивидуальный учебный план содержит 14 учебных предметов (русский язык, литература, родная математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, основы индивидуального проектирования) и предусматривает изучение 3-х учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей естественнонаучному профилю обучения.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебного предмета, соответствующего профилю обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического циклов:

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения

Обязательная часть естественнонаучного цикла:

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

Профессиональный учебный цикл формируется в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Обязательная часть профессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</b>
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Вариативная часть ППСЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду деятельности.

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало занятий 1 сентября; Срок освоения ОПОП - 164 недели;

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 ак. часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ и консультации

продолжительность учебного занятия установлена 45 минут;

### **Формирование вариативной части ОПОП**

**Вариативная часть** дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием образовательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

В соответствии с логикой формирования ООП объем часов обязательной части общепрофессионального учебного цикла, для освоения дисциплин общепрофессионального цикла.

В соответствии с п. 7.1 ФГОС СПО образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в общепрофессиональный цикл введена дисциплина Профессиональное самоопределение, обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся, обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

**Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы** включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено»;

формы проведения консультаций индивидуальные и групповые в письменной или устной форме;

**Промежуточная аттестация предполагает проведение экзаменов и дифференцированных зачетов**

Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла предполагает проведение экзаменов по следующим учебным предметам: русский язык, математика, физика, ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

По остальным предметам промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессиональных дисциплин проводится в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 72 час., из них 36 час. отведены на проведение экзаменов и консультаций по ООД.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

### 3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик. Календарный учебный график реализации ППСЗ является неотъемлемой частью учебного плана. В период реализации ППСЗ возможно передвижение того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

### 3.3 Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	9
1 курс	40,5	0	0	0,5	0	11	52
2 курс	23,5	10,5	7	0	0	11	52
3 курс	33	7	0	1	0	11	52
4 курс	12	3	15	5	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>109</b>	<b>20,5</b>	<b>22</b>	<b>6,5</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 4. Условия реализации ОПОП

### 4.1. Кадровое обеспечение.

Согласно ФГОС СПО реализация ППСЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны обладать знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, 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.

Ф.И.О.	Должность, преподаваемый предмет, дисциплина, МДК	Образование	Кв. категория	Курсы повышения квалификации, стажировка
<b>Общеобразовательный цикл</b>				
Гусельникова Светлана Фоминична	Преподаватель математики	Высшее, Барнаульский государственный педагогический институт 1984; учитель математики диплом № 260150	Высшая	2023, КАУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени Адриана Митрофановича Топорова", по теме «Внедрение, реализация и эффективность модели наставничества в профессиональной

				образовательной организации»
Заречнева Валентина Анатольевна	Преподаватель иностранных языков	Высшее, Барнаульский государственный педагогический институт, 1984 г., учитель немецкого языка Диплом № 368977	Высшая	2022 – Академия госполитики, 40 часов, «Методика преподавания общеобразовательных дисциплин «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО»
Зыбина Оксана Владимировна	Преподаватель, Введение в профессиональную деятельность (Основы формирования жизнестойкости)	Высшее, Алтайский государственный университет 1997 социолог Диплом № 0546930	Высшая	2022, «Навигация и консультирование родителей (законных представителей), а так же лиц, желающих принять на воспитание в свои семьи детей, оставшихся без попечения родителей» в рамках реализации федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование», ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики» РАО, 72 часа
Колковская Евдакия Денисовна	Преподаватель химии	Высшее, Алтайский государственный педагогический институт, 1973 г., Биология, учитель средней школы, диплом Я № 355375	Высшая	
Мязина Юлия Чонгильевна	Преподаватель Введение в профессиональную деятельность (Индивидуальный проект)	Высшее, кемеровский государственный университет, 2000 г. Преподаватель истории Диплом № 0867903; Кемеровский государственный университет, 2004 г., «Преподаватель высшей школы» диплом ПП № 577410; АКИПКРО, 2014 г., «Менеджмент в образовании»	Высшая	2021 г.- КАУ ДПО АИРО, 16 часов, «Проведение демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия по программам СПО»
Пахомова Евгения	Преподаватель истории и	Высшее, Горно-Алтайский	Первая	2023, ФГБОУ «Всероссийский детский

Юрьевна	обществознани е	государственный университет, и2010 г.. Историк. Преподаватель истории, диплом ВСГ № 4398981		центр «Смена» «Организация воспитательной работы в образовательных организациях СПО», 88 ч.
Погодаева Наталья Вальтеровна	Преподаватель русского языка и литературы	Высшее, Иркутский государственный педагогический институт 1981; Учитель русского языка и литературы Диплом № 787095	Высшая	2022, АИРО ДПО «Преподавание в общеобразовательных организациях русского языка как государственного языка Российской Федерации: образовательные практики», 72 ч.
Ткачева Лиля Юрьевна	Преподаватель физической культуры	Среднее профессиональное Прокопьевский техникум физической культуры 1994; Преподаватель-организатор физической культуры Диплом № 259990	Высшая	2022 - АИРО, Проектирование программ воспитания, 36 часов;
Шорина Ольга Борисовна	Преподаватель информатики	Высшее, Бийский педагогический государственный университет, 2003 г., учитель технологии и предпринимательства, диплом ВСБ 0497888	Первая	2022, ООО «Инфоурок», Информатика: теория и методика преподавания в профессиональном образовании, 300 ч.
Общепрофессиональный и профессиональный циклы				
Сидорова Дарья Сергеевна	Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве Техническое оснащение и организация рабочего места Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов Процессы	Высшее, Алтайский государственный технический университет, 2015 г., Продукты питания животного происхождения, бакалавр, диплом 102208 0013064 Алтайский государственный технический университет, 2017 г., Продукты питания животного происхождения, магистр, диплом 102231 0013931	Высшая	АНО «Агентство развития профессионального мастерства» Линейный эксперт по компетенции Повар кондитер, 20 ч.



приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	Организация приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
--	--	---	--	--

#### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

Техническая оснащённость библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы 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 расчет 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей,	Наименование	обеспеченность %	электронный вариант
--------	---	--------------	------------------	---------------------

	МДК, практик			
ОУП.01	<b>Русский язык</b>	<b>для студентов</b>		-
		Антонова Е.С., Воителева Т.М.Русский язык для СПО (4-е изд.): учебник 2020.	100%	-
		Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: Сборник упражнений учебное пособие 2020.	100%	-
ОУП.02	<b>Литература</b>	<b>для студентов</b>		
		Обернихина Г.А. Русский язык и литература . Литература: В 2 ч.: Ч.1 (5-е изд.)	100%	-
		Обернихина Г.А. Русский язык и литература . Литература: В 2 ч.: Ч.2 (5-е изд.)	100%	-
ОУП.03	<b>Иностранный язык</b>	<b>для студентов</b>		
		Голубев А.П.Английский язык (16-е изд.) учебник;Академия 2020.	100%	+
		Голубев А.П. Немецкий язык для технических специальностей учебник; Академия 2021.	100%	+
ОУП.04	<b>Математика</b>	<b>для студентов</b>		-
		Башмаков М.И. Математика: учебник для студ.учреждений сред. проф.обр., Кнорус, 2020.	100%	+
		Башмаков М.И.Математика: задачник, М. 2019.	100%	+
		Башмаков М.И. Математика: сборник задач профильной направленности, М. 2020.	100%	+
ОУП.05	<b>История</b>	<b>для студентов</b>		
		Артемов В.В.История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: В 2 ч.Ч. 1 (8-е изд., стер.) учебник 2019;	100%	-
		Артемов В.В.История для профессий и специальностей технического, естественно- научного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 2 (8-е изд., испр.) учебник 2019.	100%	-
ОУП.06	<b>Физическая культура</b>	<b>для студентов</b>		
		Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих специальности специальности СПО, М.2020	100%	+
		Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных	100%	-



		организаций, осваивающих специальности специальности СПО., М.2021		
ОУП.07	<b>Основы безопасности жизнедеятельности</b>	<b>для студентов</b>		
		Косолапова Н.В.Основы безопасности жизнедеятельности (4-е изд.) учебник для СПО 2021; Академия.	100%	-
		Косолапова Н.В.Основы безопасности жизнедеятельности (4-е изд.) Практикум учебник для СПО 2019; Академия.	100%	-
ОУП.08	<b>Информатика</b>	<b>для студентов</b>		
		Цветкова М.С.Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. Академия учебник для СПО 2021	100%	-
		Цветкова М.С. Информатика Академия учебник для СПО 2020	100%	-
ОУП.10	<b>Химия</b>	<b>Для студентов</b>		
		Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля (4-е издание)	100%	-
		Габриелян О.С.Химия: Практикум (6-е изд.) учеб. пособие 2019;	100%	-
ОУП.09	<b>Физика</b>	<b>для студентов</b>		
		Дмитриева В.Ф.Физика для профессий и специальностей технического профиля (4-е изд.) Академия учебник для СПО 2020	100%	-
		Дмитриева В.Ф.Физика для профессий и специальностей технического профиля: Лабораторный практикум (3-е изд.) 2021 Академия учебник для СПО	100%	-
		Дмитриева В.Ф.Физика для профессий и специальностей технического профиля: 2021,Академия учебник для СПО	100%	-
		Дмитриева В.Ф.Контрольные материалы (5-е изд., стер.) 2021 Академия учебник для СПО	100%	-
		Дмитриева В.Ф.Физика для профессий и специальностей технического профиля: Сборник задач (7-е изд.) учеб. пособие Академия 2021	100%	-

		Логвиненко О.В. Логвиненко О.В., Логвиненко О.В. Логвиненко О.В. Физика (для СПО). Учебник Москва Кнорус 2020	100%	+
ОУП.11	<b>Биология</b>	<b>Для студентов</b>		
		Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (7-е изд.)	100%	-
ОУП.12	<b>География</b>	<b>для студентов</b>		
		Баранчиков Е.В. География (5-е изд.) Учебник для СПО Академия 2020	100%	-
		Петрусюк О.А. География: Контрольные задания (2-е изд., стер.) учеб. пособие Академия 2021		-
		Петрусюк О.А. География: Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие Академия 2019		-
ОУП.13	<b>Обществознание</b>	<b>для студентов</b>		
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей (6-е изд.) учебник 2020.	100%	-
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, Естественнонаучного, гуманитарного профилей : контрольные задания (3-е изд.)	100%	-
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей : Практикум (1-е изд.)	100%	-
		Сычев А.А. Обществознание (для СПО) Москва КноРус 2020.	100%	+
ОУП.14	<b>Основы индивидуального проектирования</b>	Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности (12-е изд.) учеб. пособие Академия 2021.	100%	-
		Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности (12-е изд.) учеб. пособие Академия 2021.	100%	+
		Н.А. Виноградова Научно-исследовательская работа студента: Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной	100%	-

		работы (14-е изд.) учеб. пособие Академия 2020.		
ОГСЭ.0 1	<b>Основы философии</b>	Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 288 с. (Профессиональное образование)	100%	+
ОГСЭ.0 2	<b>История</b>	Артемьев В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемьев, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2021. - 256 с.	100%	+
ОГСЭ.0 3	<b>Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>	Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2019	100%	+
ОГСЭ.0 4	<b>Физическая культура</b>	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2019. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1	100%	+
ОГСЭ.0 5	<b>Психология общения</b>	Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1	100%	+
ЕН.01	Химия	Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.	100%	+
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне - специальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2021	100%	+
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация	<b>Для студентов</b>		-
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. (1-е изд.)	100%	-
		Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и	100%	-

	хранения и контроль запасов сырья Техническое оснащение организаций питания	гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (1-е изд.) академия 2019		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	<b>Для студентов</b>		
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.	100%	-
		Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения (СПО) + Приложение: Тесты Учебник .КноРус.	100%	+
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	<b>Для студентов</b>		
		Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (2-е изд.) учебник Академия 2019.	100%	+
ОП.04	Организация обслуживания	<b>Для студентов</b>		
		Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2019. – 544 с.	100%	+
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<b>Для студентов</b>		
		Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 304 с.	100%	-
		Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.	100%	+
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<b>Для студентов</b>		
		Калинина В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.) Академия 2021	100%	-
ОП.07	Информационн	<b>Для студентов</b>		

	ые технологии в профессиональной деятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с.	100%	+
		Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей=Deutsch für Colleges (СПО) Москва КноРус 2021	100%	+
ОП.08	Охрана труда	<b>Для студентов</b>		
		Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020.–320с.	100%	-
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<b>Для студентов</b>		
		Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4	100%	+
ПМ.01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Для студентов</b>		
		Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.	100%	+
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с	100%	+
		Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с	100%	+

ПМ.02	<b>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</b>	<b>Для студентов</b>		
		Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.	100%	+
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с	100%	+
		Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с	100%	+
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2020	100%	-
ПМ.03	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>Для студентов</b>		
		Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.	100%	+
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с	100%	+
		Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с	100%	-
ПМ.04	<b>Организация и ведение процессов</b>	<b>Для студентов</b>		
		Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного	100%	-

	<b>приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.		
		Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с	100%	-
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с	100%	-
		Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с	100%	-
ПМ.05	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>для студентов</b>		
		Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.	100%	-
		Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с	100%	-
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся	100%	-



		учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с		
		Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с	100%	-
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>для студентов</b>		
		Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.	100%	-
		Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с	100%	-
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с	100%	-
		Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с	100%	-
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям</b>	<b>для студентов</b>		
		Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е	100%	-



	<b>служащих (повар, кондитер</b>	изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.		
		Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с	100%	-
		Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с	100%	-
		Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с	100%	-
УП.00	<b>Учебная практика</b>	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.)	100%	-
		Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (6-е изд.)	100%	-
		Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.) Академия 2021	100%	
		Габа Н.Д Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия 2022.	100%	+
		Иванова И.Н.Рисование и лепка Учебное пособие. Академия 2018.	100%	-
		Могильный М.П. Сборник рецептов на продукцию общественного питания, Академия 2021.	100%	-
		Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд.,	100%	-

		стер.).Учебное пособие Академия 2019.		
		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва, Академия, 2019 год;	100%	-
		Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2019.	100%	-
		Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2019.	100%	-
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2020.	100%	-
		Ботов М.А. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. Пособие академия 2020.	100%	-
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.)	100%	-
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.)	100%	-
		Л.А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2021. Для СПО.	100%	+
		З.А. Хрусталева Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие КноРус, 2021.	100%	+
ПП.00	<b>Производственная практика</b>	для студентов		
		Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.) Академия 2020	100%	-

	Габа Н.Д Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия 2019.	100%	-
	Иванова И.Н.Рисование и лепка Учебное пособие. Академия 2019.	100%	-
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва, Академия,2020	100%	-
	Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2019.	100%	-
	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2019	100%	-
	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2019.	100%	-
	Ботов М.А. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. Пособие академия 2019.	100%	-
	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.)	100%	-
	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.)	100%	-
	Л.А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2019	100%	-
	З.А. Хрусталева Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие КноРус, 2019.	100%	+

### 4.3. Материально-техническое обеспечение.

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 ОПОП 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 деятельности.

#### Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса

№	Дисциплины и МДК учебного плана	Наименование кабинета	Корпус/, номер кабинета, сведения об обеспеченности
1	Русский язык	Кабинет русского языка и литературы	<b>Корпус 2, кабинет 52</b> Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
2	Литература	Кабинет русского языка и литературы	<b>Корпус 2, кабинет 52</b> Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
3	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	<b>Корпус 2, кабинет 47</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты.
4	Математика	Кабинет математики	<b>Корпус 3, кабинет 62</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, ПК
5	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	<b>Корпус 1, кабинет 13</b> Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
6	Физическая культура	Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	<b>Спортивный зал</b> <b>Стадион широкого профиля</b> Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки
7	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<b>Корпус 1, кабинет 18</b> Таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, респираторы Р-2, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные.
8	Информатика	Кабинет информатики и информационных технологий	<b>Корпус 1, кабинет 19</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, ПК, мультимедийный проектор
9	Физика	Кабинет физики	<b>Корпус 1, кабинет 11</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы,

			слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
10	Химия	Кабинет химии, биологии, географии и экологии	<b>Корпус 2, кабинет 51</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
11	Биология	Кабинет химии, биологии, географии и экологии	<b>Корпус 2, кабинет 51</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
12	Обществознание	Кабинет социально-экономических дисциплин	<b>Корпус 1, кабинет 13</b> Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
13	Основы индивидуального проектирования	Кабинет социально-экономических дисциплин	<b>Корпус 1, кабинет 13</b> Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды
14	Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	<b>Корпус 1, кабинет 13</b> Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
15	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	<b>Корпус 1, кабинет 13</b> Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
16	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка	<b>Корпус 2, кабинет 47</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты.
17	Физическая культура	Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	<b>Спортивный зал</b> <b>Стадион широкого профиля</b> Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки
18	Психология общения	Кабинет социально-экономических дисциплин	<b>Корпус 1, кабинет 13</b> Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
19	Химия	Кабинет химии, биологии, географии и экологии Лаборатория Химии	<b>Корпус 2, кабинет 51</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
20	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	<b>Корпус 2, кабинет 51</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование

		я	
21	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
22	Организация хранения и контроль запасов сырья	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
23	Техническое оснащение организаций питания	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 1, кабинет 16</b> Стенды, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, мультимедийный комплекс.
24	Организация обслуживания	Кабинет организации обслуживания	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
25	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально-экономических дисциплин	<b>Корпус 1, кабинет 13</b> Компьютер, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
26	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин	<b>Корпус 1, кабинет 13</b> Компьютер, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
27	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	<b>Корпус 1, кабинет 12</b> Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование 10 персональных компьютеров
28	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<b>Корпус 2, кабинет 48</b> Тренажер «Максим», мультимедийный комплекс, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
29	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<b>Корпус 1, кабинет 18</b> Компьютер, тренажер «Максим», таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, респираторы Р-2, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные.
30	Физическая культура	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами	<b>Корпус 1, спортивный зал</b> Комплект спортивного оборудования и инвентаря, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия,

		полосы препятствий; стрелковый тир	учебники, тесты
31	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
32	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
33	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
34	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
35	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
36	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
37	Организация приготовления, подготовки к	Кабинет технологии кулинарного и	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы,

	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	кондитерского производства	слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
38	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
39	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
40	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	<b>Корпус 2, кабинет 44</b> Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
41	УП	Учебная кухня ресторана Учебный кондитерский цех	Корпус 1 Учебная кухня ресторана Учебный кондитерский цех

### Организация практической подготовки по видам (учебная, производственная) и уровням подготовки (базовая, углубленная)

Материально-техническая база учебной практики:

№	Оборудование, инструмент в соответствии со стандартом	Наличие оборудования, инструмента
1.	Шкаф жарочный	Шкаф пекарский ШПЭСМ-3М
2.	Шкаф холодильный среднетемпературный	Шкаф холодильный среднетемпературный
3.	Универсальный привод для мясного цеха	Универсальный привод для мясного цеха
4.	Машина универсальная с комплектом сменных механизмов	Машина универсальная с комплектом сменных механизмов
5.	Плита электрическая	Плита электрическая ПЭ-0,51Ш Плита электрическая ПЭ-0,51 СП
6.	Весы настольные	Весы настольные
7.	Стол производственный	Стол производственный
8.	Ванны производственные	Ванны производственные
9.	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук
10.	Стеллажи	Стеллажи
11.		Мармит для 2-х блюд



12.		Мармит для 1-х блюд
13.		Морозильный ларь с глухой крышкой
14.		Картофелечистка МОК-150
15.		Печь конвекционная серии AriannaXF135
16.	Шкаф холодильный среднетемпературный	Холодильник бытовой
17.	Универсальный привод для кондитерского цеха	Универсальный привод для кондитерского цеха
18.	Шкаф для расстойки дрожжевого теста	Шкаф расстоечный серии LiemissXL135
19.	Плита электрическая	Плита электрическая
20.	Весы настольные	Весы настольные
21.	Столы производственные	Столы производственные
22.	Ванны производственные	Ванны производственные
23.	Миксеры	Миксеры 3 шт.
24.	Стеллажи	Стеллажи
25.	Овоскоп	
26.	Ванна для обработки яиц	Ванна для обработки яиц
27.		Стерилизатор для кондитерских мешков

Организация производственной практики

Базовые предприятия:

1. ООО «Продресурс»
2. ООО «Розница -1»
3. ООО «Лидер»
4. ООО «Агросервис»
5. ООО «Овен»
6. ООО «Блик – 2» - бистро
7. ООО «Заринск суши»
8. ООО «Крепость»
9. ООО «Холод»
10. ОАО «Алтай-Кокс»

Практическая подготовка регламентируется Локальным актом №54 «Положение о практической подготовке».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### **4.4. Требования к организации практической подготовки.**

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, предусмотренных учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных

аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

Практическая подготовка при реализации образовательной программы может быть организована непосредственно в колледже в учебно-производственных мастерских.

Практическая подготовка в форме производственной практики реализуется на предприятиях и в организациях города и районов.

При организации практической подготовки, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с [Порядком](#) проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011 г., регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный N 28970), от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848), приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 февраля 2018 г. N 62н/49н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 марта 2018 г., регистрационный N 50237), Министерства здравоохранения Российской Федерации от 13 декабря 2019 г. N 1032н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 декабря 2019 г., регистрационный N 56976), приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 3 апреля 2020 г. N 187н/268н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 мая 2020 г., регистрационный N 58320), Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18 мая 2020 г. N 455н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 мая 2020 г., регистрационный N 58430).

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП.**

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

### **5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся регламентируется локальным актом - Положением о текущем контроле знаний и порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Заринский политехнический техникум».

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 результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий, 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.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок осуществляет заведующий отделением и заместитель директора по учебной работе.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет заместитель директора по УПР, заведующий учебной частью.

Данные текущего контроля должны использоваться методическими комиссиями, преподавателями, кураторами курсов 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.

### **5.2. Оценка результатов промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (включая комплексный экзамен, экзамен по ПМ/квалификационный экзамен).

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 учебной деятельности. ФГОС СПО допускает

организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, 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 приказом директором техникума.

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 по билетам в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по учебной работе.

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 протокол, учебную карточку и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в протокол.

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 протоколе 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.

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

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

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

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

К началу квалификационного экзамена готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности;
- зачетно-экзаменационная ведомость;
- журнал учебных занятий;
- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю/квалификационному по профессиональному 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, заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и сводно-зачетную ведомость (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (МДК) кроме преподавателей конкретной дисциплины (МДК) 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 Техникум в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек медицинской подготовки.

### **5.3. Оценка результатов практики**

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

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 деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (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.

## **5.2 Организация государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня

профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется после освоения ими образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня по специальности рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Порядок государственной итоговой аттестации регламентируется нормативным документом - «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется программой ГИА, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС и Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

## Содержательный раздел

### 6.1 Содержание учебных предметов общеобразовательного цикла

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОУП 01 РУССКИЙ ЯЗЫК</b>	<b>78/72</b>	<b>Э</b>
<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Раздел 1 Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b></p> <p>Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе            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            Практическая работа 1</p> <p>Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе            Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики            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 специальности            Практическая работа 2            Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов            Тема 1.3. Язык как система знаков            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            Практическая работа 3            Принципы русской орфографии</p> <p><b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография</b></p> <p>Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия            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            Практическая работа 4            Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые. Практическая работа 5            Правописание чередующихся гласных в корне слова.</p> <p>Тема 2.2. Морфемика и словообразование            Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.            Практическая работа 6            Правописание звонких и глухих согласных, непроносимых согласных. гласных после шипящих.            Практическая работа 7            Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок</p> <p>Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.            Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.</p>		

Склонение имен существительных

Практическая работа 8

Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.

Практическая работа 9

Правописание сложных имен существительных

Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.

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.

Практическая работа 10

Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных

Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.

Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные.

Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.

Практическая работа 11

Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.

Тема 2.6. Местоимение как часть речи.

Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений

Практическая работа 12

Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ

Тема 2.7. Глагол как часть речи.

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

Практическая работа 13

Правописание окончаний и суффиксов глаголов

Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола

Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий

Практическая работа 14

Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.

Правописание суффиксов деепричастий

Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.

Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы

Практическая работа 15

Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных).

Слова категории состояния.

Практическая работа 16

Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ

### **Раздел 3. Синтаксис и пунктуация**

Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.

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

Практическая работа 17

Знаки препинания в простом предложении

Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.

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

Практическая работа 18

Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.

Практическая работа 19

Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении

Тема 3.3. Сложное предложение

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

Практическая работа 20

Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.

Практическая работа 21

Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.

Прикладной модуль.

#### **Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.**

Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.

Профессионально-ориентированное содержание

Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет

Практическая работа 22

Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари

Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.

Профессионально-ориентированное содержание

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

Практическая работа 23

Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)

Тема 4.3. Научный стиль.

Профессионально-ориентированное содержание

Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)

Тема 4.4. Деловой стиль

Профессионально-ориентированное содержание Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности Практическая работа 24 Виды документов в конкретной специальности		
<b>Наименование дисциплин и профессиональных модулей</b>	<b>Макс./аудит. час.</b>	<b>ПА</b>
<b>ОУП 02 ЛИТЕРАТУРА</b>	108/108	ДЗ
<b>Содержание</b> <b>Введение</b> Основные этапы литературного процесса от древнерусской литературы до литературы первой половины 19 века. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО. <b>Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</b> <b>Александр Сергеевич Пушкин (1799 — 1837)</b> Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...». Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило...», «Редет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла...», «Я вас любил, любовь еще, быть может...», «Все в жертву памяти твоей...», «Ненастный день потух...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери». В.Г.Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая». Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин». <b>Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)</b> Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики 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...». Поэма «Демон». Для чтения и обсуждения. «Наполеон», «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». Драма «Маскарад». В.Г.Белинский «Стихотворения М.Лермонтова».		

## **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**

### **Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?**

Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века.

#### **Александр Николаевич Островский (1823—1886)**

Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.

Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А. Н. Островского.

#### **Иван Александрович Гончаров (1812—1891)**

Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Для чтения и изучения. Роман «Обломов». Для чтения и обсуждения. Роман «Обрыв». Статьи: Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?», А.В.Дружинина «Обломов. Роман И.А.Гончарова», Д.И.Писарева «Роман И.А. Гончарова “Обломов”».

#### **Иван Сергеевич Тургенев (1818 — 1883)**

Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.

Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественнополитической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

## **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**

### **Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)**

Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

Повторение. Фантастика в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь»). Теория литературы. Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).

#### **Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)**

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского.

#### **Лев Николаевич Толстой (1828—1910)**

Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцера соната», «ХаджиМурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века.

#### **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)**

Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А.

Некрасова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза, я у двери гроба...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков). Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали...», «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», «...одиноким, потерянным...», «Что ты, сердце мое, расходилося?», «Пододвинь перо, бумагу, книги...». Поэма «Современники». Ю.И.Айхенвальд «Некрасов», К. И. Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова».

### **Федор Иванович Тютчев (1803—1873)**

Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.

Для чтения и изучения. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...», «Тени сизые смешались...», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветр ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла...», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой...», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье...», «Твой милый взор, невинной страсти полный...», «Еще томлюсь тоской желаний...», «Люблю глаза твои, мой друг...», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье...», «Не знаю я, коснется ль благодать...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в забытьи...», «Есть и в моем страдальческом застое...», «Опять стою я над Невой...», «Предопределение».

Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева. Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм. Демонстрация. Романсы на стихи Ф. И. Тютчева.

### **Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)**

Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.

Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым...», «Какое счастье — ночь, и мы одни...», «Уж верба вся пушистая...», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу...». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».

### **Антон Павлович Чехов (1860—1904)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Свообразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П.Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).

Для чтения и изучения. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент»,

«Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад». Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6».

#### **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**

### **Раздел 3. Литературная критика второй половины 19 века**

Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?», Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее 2 статей по выбору преподавателя в соответствии с изучаемым художественным произведением)

### **Раздел 4. Зарубежная литература.**

Зарубежная литература второй половины 19 века. Одно произведение по выбору преподавателя (Диккенс, Флобер). Зарубежная лирика (Бодлер, Рембо) и драматургия (Ибсен), обзор.

### **Раздел 5 «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи**

#### **Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А.Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А.Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А.Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В.Брюсов, Ю.Айхенвальд, З.Шаховская, О.Михайлов) (по выбору преподавателя).

#### **Александр Иванович Куприн (1870—1938)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А.И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна. Критики о Куприне (Ю.Айхенвальд, М.Горький, О.Михайлов) (по выбору преподавателя)

#### **Максим Горький (1868—1936)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист.

Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль». Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя).

## **Серебряный век русской поэзии. Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века.**

Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.

Символизм. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.

### **Александр Александрович Блок (1880—1921)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить...», цикл «Кармен».

Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образсимвол). Развитие понятия о поэме. Демонстрации. Картины В. М. Васнецова, М. А. Врубеля, К. А. Сомова (по выбору учителя). Фортепианные концерты С. В. Рахманинова.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Тема любви в творчестве А. С. Пушкина и А. А. Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М. Ю. Лермонтова, Н. А. Некрасова, А. А. Блока»; «Тема революции в творчестве А. Блока».

Наизусть. Два-три стихотворения А. А. Блока (по выбору студентов).

### **Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».

### **Сергей Александрович Есенин (1895—1925)**

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке»

Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу...», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина».

#### **Раздел 6. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)**

Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «Тоска по родине! Давно...», «Есть счастливы и есть счастливицы...», «Хвала богатым».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы...», «Я счастлива жить образцово и просто...», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов). Зарубежная литература. Р.М.Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя).

**Андрей Платонович Платонов.** Повесть «Усомнившийся Макар» Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя. Произведения на выбор «В прекрасном и яростном мире» и «Котлован».

#### **Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)**

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

#### **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**

#### **Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)**

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита».

#### **Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)**

Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.



Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина».

#### **Раздел 7. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х - середины 50-х годов XX века**

##### **Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)**

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт». Для чтения и обсуждения. Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов).

##### **Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)**

Сведения из биографии А.Т.Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А.Т.Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

#### **Раздел 8. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х - 80-х годов XX века.**

Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) С. Смирнов. Очерки. В. Овечкин. Очерки. И. Эренбург. «Оттепель». Э. Хемингуэй. «Старик и море». П. Нилин. «Жестокость». В. Гроссман. «Жизнь и судьба». В. Дудинцев. «Не хлебом единым». Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».

Литература народов России. М. Карим. «Помилование». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.

##### **Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)**

Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.

Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).

### **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**

#### **Раздел 9 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы**

Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношения человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и студентов) В. Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест». В. Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик». В. В. Быков. «Сотников». В. Распутин. «Прощание с Матерой». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов) К. Г. Паустовский. «Корабельная роща». В. Солоухин. «Владимирские проселки». О. Берггольц. «Дневные звезды». А. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского». В. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет». А. Кузнецов «У себя дома». Ю. Казаков. «Манька», «Поморка». Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды». Д. Гранин. «Иду на грозу». «Картина». Ф. А. Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони». В. Белов. «Плотницкие рассказы». Ю. Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей». Е. Гинзбург. «Крутой маршрут». Г. Владимов. «Верный Руслан». Ю. Бондарев. «Горячий снег». В. Богомолов. «Момент истины». В. Кондратьев. «Сашка». К. Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой». А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе». В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю». Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь». А. Битов. «Пушкинский дом». В. Ерофеев. «Москва—Петушки». Ч. Айтматов. «Буранный полустанок». А. Ким. «Белка».

Литература народов России Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».

#### **Творчество поэтов в 1950—1980-е годы**

Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя) Н. Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?...», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани». Б. Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим...». А. Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник».

Литература народов России: Р. Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я...», «Не торопись». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.

## **Драматургия 1950—1980-х годов**

Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э.Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря». А. Володин. «Пять вечеров». А. Салынский. «Барабанщица». А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры». А. Галин, Л. Петрушевская. Драммы по выбору. Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!»

### **Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)**

Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А. Вампилова.

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Драммы «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын».

## **Раздел 10. Литература второй половины XX - начала XXI века**

Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А.Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кибирова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя): А. Рыбаков. «Дети Арбата». В. Дудинцев. «Белые одежды». А. Солженицын. Рассказы. В. Распутин. Рассказы. С. Довлатов. Рассказы. В. Войнович. «Москва-2042». В. Маканин. «Лаз». А. Ким. «Белка». А. Варламов. Рассказы. В. Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана» Т. Толстая. Рассказы. Л. Петрушевская. Рассказы. В. Пьецух. «Новая московская философия». О. Ермаков. «Афганские рассказы». В. Астафьев. «Прокляты и убиты». Г. Владимов. «Генерал и его армия». В. Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору). О. Михайлова. «Русский сон». Л. Улицкая. «Русское варенье». Для чтения и изучения. В. Маканин. «Где сходилось небо с холмами». Т. Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!».

Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм. Демонстрация. Живопись, музыка, архитектура 1980—2000-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века»; «Фантастика в современной литературе».

## **Раздел 11. Литература народов России.**

Поэзия и проза народов России

## **Раздел 12. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века**

Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена. *Рэй Брэдбери*. Научно-фантастические рассказы «*И грянул гром*», «*Вельд*» Рассказы-предупреждения.

**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**

**Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)**

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОУП. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК</b>	<b>72/72</b>	<b>ДЗ</b>

**Содержание**

**Раздел 1. Иностранный язык для общих целей.**

Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.

Практические занятия:

1. Приветствие и прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

2. Отношения поколений в семье. Описание внешности и характера человека.

Тема 1.2 Внешность и характеристика человека, литературного персонажа.

Практические занятия:

3. Описание внешности и характера человека.

4. Описание внешности литературного персонажа.

Тема 1.3 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек.

Практические занятия:

5. Здоровый образ жизни: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача.

6. Еда полезная и вредная. Отказ от вредных привычек.

Тема 1.4 Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося.

Практические занятия:

7. Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками.

8. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося.

Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.

Практические занятия:

9. Молодежь в современном обществе

10. Досуг молодежи: чтение, кино, театр, музыка, музеи.

11. Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.

Контрольная работа по темам 1.1-1.5.

Тема 1.6 Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода.

Практические занятия:

12. Виды магазинов. Ассортимент товаров.

13. Совершение покупок в продуктовом магазине.

14. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.

Тема 1.7 Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.

Практические занятия:

15. Почему и как люди путешествуют.

16. Путешествие на поезде/самолете.

Тема 1.8 Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.

Практические занятия:

Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.

Тема 1.9 Условия проживания в городской и сельской местности.

Практические занятия:

<p>18. 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.  Тема 1.10 Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы, система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи), страницы истории.  Практические занятия:  20. Географическое положение, климат, население.  21. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.  22. Москва - столица России. Достопримечательности Москвы. Традиции народов России. 23.  Традиции народов России.  Контрольная работа по темам 1.5-1.10  Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей  Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в планах на будущее.  Практические занятия:  24. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии/специальности.  25. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности.  Тема 2.2. Промышленные технологии.  Практические занятия:  26. Машины и механизмы. Промышленное оборудование.  27. Работа на производстве.  28. Конкурсы профессионального мастерства Worldskills.  Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи. (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры).  Практические занятия:  29. Достижения науки.  . Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.  Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.  Практические занятия:  31. Известные ученые и их открытия в России.  32. Известные ученые и их открытия за рубежом.  Контрольная работа по темам 2.1-2.4.  Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</p>		
<b>Наименование дисциплин и профессиональных модулей</b>	<b>Макс./аудит. час.</b>	<b>ПА</b>
<b>ОУПп 04 МАТЕМАТИКА</b>	<b>216/210</b>	<b>Э</b>
<p><b>Раздел 1 Числа и вычисления</b>  Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении профессии  Тема 1.2 Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби.  Тема 1.3 Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни.  <b>Практическое занятие 1</b> Процентные вычисления. Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты  Тема 1.4 Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа.  Тема 1.5 Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа.  Тема 1.6 Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями натуральной степени.  <b>Практическое занятие 2</b> Решение задач. Преобразование выражений с корнями <math>n</math>-ой степени  <b>Контрольная работа 1</b> Входной контроль. Повторение курса математики основной школы</p>		

Тема 1.7 Синус, косинус и тангенс числового аргумента

Тема 1.8 Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.

Тема 1.9 Основные формулы тригонометрии.

**Практическое занятие 3** Основные формулы тригонометрии. Нахождение значений обратных тригонометрических функций.

Тема 1.10 Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел.

Тема 1.11 Степень с рациональным показателем. Свойства степени.

Тема 1.12 Преобразования выражений, содержащих степени.

Тема 1.13 Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы.

**Практическое занятие 4** Применение логарифма.

Тема 1.14 Преобразования логарифмических выражений

Тема 1.15 Преобразования тригонометрических, степенных и логарифмических выражений.

**Контрольная работа 2** Тема Числа и вычисления

**Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве**

Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство.

Тема 2.2 Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.

Тема 2.3 Решение задач **Практическое занятие 5** Аксиомы стереометрии.

Тема 2.4 Параллельность прямых и плоскостей в пространстве.

Тема 2.5 Решение задач. **Практическое занятие 6** Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые

Тема 2.6 Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве.

Тема 2.7 Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей.

Тема 2.8 Решение задач.

Тема 2.9 Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений.

Тема 2.10 Решение задач **Практическое занятие 7** Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике)

Тема 2.11 Перпендикулярность прямой и плоскости.

Тема 2.12 Решение задач. **Практическое занятие 8** Перпендикулярность прямой и плоскости.

Тема 2.13 Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.

Тема 2.14 Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.

Тема 2.15 Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость.

Тема 2.16 Решение задач. **Практическое занятие 9** Параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей.

Тема 2.17 Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах.

Тема 2.18 Решение задач. **Практическое занятие 10** Решение практико-ориентированных задач

**Контрольная работа 3** Тема: Прямые и плоскости в пространстве

**Раздел 3 Векторы и координаты в пространстве**

Тема 3.1 Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.

Тема 3.2 Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда.

Тема 3.3 Решение задач.

Тема 3.4 Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами.

**Практическое занятие 11** Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты.

Тема 3.5 Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах.

**Практическое занятие 12** Координатная плоскость

Тема 3.6 Угол между векторами.

Тема 3.7 Скалярное произведение векторов.

Тема 3.8 Решение задач.

Тема 3.9 Вычисление углов между прямыми и плоскостями.

Тема 3.10 Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.

**Практическое занятие 13** Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости

Тема 3.11 Решение задач. **Практическое занятие 14** Решение тестовых задач профессионального содержания.

**Контрольная работа 4** Тема: Координаты и векторы.

#### **Раздел 4 Функции и графики**

Тема 4.1 Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции.

Тема 4.2 Область определения и множество значений функции. Нули функции.

Тема 4.3 Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции.

Тема 4.4 Решение задач.

Тема 4.5 Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график.

Тема 4.6 Свойства и график корня  $n$ -ой степени.

Тема 4.7 Решение задач.

**Практическое занятие 15** Определение степенной функции. Использование её свойств при решении уравнений и неравенств.

Тема 4.8 Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента.

Тема 4.9 Функция. Периодические функции. Промежутки монотонности функции.

Тема 4.10 Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке

Тема 4.11 Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Тема 4.12 Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Тема 4.13 Исследование и построение тригонометрических функций.

Тема 4.14 Тригонометрические функции, их свойства и графики

Тема 4.15 Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций

**Практическое занятие 16** Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.

**Практическое занятие 17** Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах.

Тема 4.16 Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики.

Тема 4.17 Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики.

Тема 4.18 Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем.

**Практическое занятие 18** Решение задач. Показательная функция.

Тема 4.19 Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни.

**Практическое занятие 19** Описание производственных процессов с помощью графиков функций

Тема 4.20 Применение показательной и логарифмической функций.

**Практическое занятие 20** Логарифмическая спираль в природе. Её математические свойства.

**Контрольная работа 5** Тема: Функции и графики.

#### **Раздел 5 Начала математического анализа**

Тема 5.1 Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности.

Тема 5.2 Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия

Тема 5.3 Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии.

Формула сложных процентов.

**Практическое занятие 21** Сложные проценты

Тема 5.4 Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.

Тема 5.5 Непрерывные функции.

Метод интервалов для решения неравенств

Тема 5.6 Производная функции.

Производные элементарных функций.

Тема 5.7 Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций.

Геометрический и физический смысл производной.

**Практическое занятие 22** Физический (механический) смысл производной - мгновенная скорость в момент времени  $t$ :  $v = S'(t)$

**Практическое занятие 23** Физический смысл производной в профессиональных задачах

Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы

**Практическое занятие 24** Решение расчетных задач технологического профиля

Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы

**Практическое занятие 25** Решение расчетных задач технологического профиля

Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.

**Практическое занятие 26** Наименьшее и наибольшее значение функции

Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком.

**ПМ Практическое занятие 27** Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах

Тема 5.8 Первообразная. Таблица первообразных.

**Практическое занятие 28** Решение задач. Первообразная функции, ее применение

Интеграл, его геометрический и физический смысл.

**ПМ Практическое занятие 29** Применение интеграла в задачах профессиональной направленности технологического профиля

Тема 5.9 Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница.

**Практическое занятие 30** Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница.

**Контрольная работа 6** Тема: Начала математического анализа

**Раздел 6 Многогранники.**

Тема 6.1 Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники, развёртка многогранника.

Тема 6.2 Призма:  $n$ -угольная призма, грани и основания призмы, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы

Тема 6.3 Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства

Тема 6.4 Пирамида:  $n$ -угольная пирамида, грани и основание пирамиды, боковая и полная поверхность пирамиды, правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды.

**ПМ Практическое занятие 31** Решение тестовых заданий профессионального содержания

Тема 6.5 Правильные многогранники: понятие правильного многогранника, правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб.

**Практическое занятие 32** Понятие правильного многогранника

Тема 6.6 Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр

Сечения призмы и пирамиды

Тема 6.6 Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости.

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

**ПМ Практическое занятие 33** Примеры симметрий в профессии

Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках.

**ПМ Практическое занятие 34** Симметрия в природе

**ПМ Практическое занятие 35** Симметрия в архитектуре

**ПМ Практическое занятие 36** Симметрия в технике

**ПМ Практическое занятие 37** Симметрия в быту

Тема 6.7 Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы.

Тема 6.8 Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы.

Тема 6.9 Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади



усечённой пирамиды.

Тема 6.10 Понятие об объёме. Объём пирамиды, призмы

Тема 6.11 Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.

**Практическое занятие 38** Решение задач. Отношение объёмов подобных тел

**Контрольная работа 7** Тема: Многогранники

**Раздел 7 Тела вращения.**

Тема 7.1 Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности.

Тема 7.2 Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность.

Тема 7.3 Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы.

Тема 7.4 Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса.

Комбинации тел вращения и многогранников. Многогранник, описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник, или тело вращения.

**Практическое занятие 39** Комбинации геометрических тел

**Практическое занятие 40** Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах

Тема 7.5 Понятие об объёме. Основные свойства объёмов тел.

Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё.

Тема 7.6 Объём цилиндра, конуса.

Тема 7.7 Объём шара и площадь сферы.

Тема 7.8 Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.

Тема 7.9 Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси),

Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара.

**Практическое занятие 41** Решение задач. Многогранники и тела вращения

**Контрольная работа 8** Тела вращения

**Раздел 8 Множества и логика.**

Тема 8.1 Множество, операции над множествами.

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля).

**ПМ Практическое занятие 42** Операции с множествами. Решение прикладных задач

Тема 8.2 Диаграммы Эйлера-Венна.

Тема 8.3 Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.

Определение, теорема, следствие, доказательство.

**Контрольная работа 8** Множества. Элементы теории графов

**Раздел 9 Случайные события и вероятности**

Тема 9.1 Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия и стандартное отклонение числовых наборов.

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

**ПМ Практическое занятие 43** Первичная обработка статистических данных.

Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы).

Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий.

**ПМ Практическое занятие 44** Относительная частота события, свойство ее устойчивости

Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновероятными элементарными событиями.

**ПМ Практическое занятие 45** Вероятность в профессиональных задачах

Тема 9.2 Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события.

Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей.

Тема 9.3 Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события.

Тема 9.4 Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона.

Тема 9.5 Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли.

Тема 9.5 Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное.

**Контрольная работа 10** Тема: Случайные события и вероятности

**Раздел 10 Случайные величины и закон больших чисел**

Тема 10.1 Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение

Тема 10.2 Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни.

**ПМ Практическое занятие 46** Решение тестовых заданий с выбором ответа

Тема 10.3 Математическое ожидание бинарной случайной величины.

Тема 10.4 Математическое ожидание суммы случайных величин.

Тема 10.5 Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений.

Тема 10.6 Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований.

**ПМ Практическое занятие 47** Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных

Тема 10.7 Примеры непрерывных случайных величин.

Тема 10.8 Понятие о плотности распределения. Понятие о нормальном распределении.

Тема 10.9 Понятие о нормальном распределении. Задачи, приводящие к нормальному распределению.

**Контрольная работа 11** Тема: Случайные величины и закон больших чисел

**Раздел 11 Уравнения и неравенства**

Тема 11.1 Тождества и тождественные преобразования.

Тема 11.2 Преобразование тригонометрических выражений.

Основные тригонометрические формулы.

**Практическое занятие 48** Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

Тема 11.3 Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов

Тема 11.4 Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств.

**Практическое занятие 49** Дробно-линейные уравнения и неравенства.

Тема 11.5 Решение тригонометрических уравнений.

Тема 11.6 Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни

Тема 11.7 Преобразование выражений, содержащих логарифмы.

Тема 11.8 Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем.

Примеры тригонометрических неравенств.

Тема 11.9 Показательные уравнения и неравенства.

Логарифмические уравнения и неравенства.

Тема 11.10 Системы линейных уравнений.

Тема 11.11 Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений.

Тема 11.12 Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств.

Тема 11.13 Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.

**ПМ Практическое занятие 50** Нахождение неизвестной величины в задачах технологического профиля

**Контрольная работа 12** Тема: Уравнения и неравенства

Итоговое занятие

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
---	-------------------	----

## Содержание

Россия – моя история.

Россия – великая наша держава. Александр Невский как спаситель Руси. Смута и ее преодоление.

Волим под царя восточного, православного. Петр Великий. Строитель великой империи.

Отторженная возвратих. Крымская война – «Пиррова победа» Европы. Гибель империи. От великих потрясений к Великой Победе. Вставай, страна огромная! В буднях великих строек. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению. Россия XXI века. История антироссийской пропаганды. Слава русского оружия. Россия в деле.

Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)

Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны

Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. 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.

Наращение 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

Практические занятия

«Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне»

«Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны»

Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков

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.

Практические занятия  
«Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году»  
«II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле»

Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны

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. Антираелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.

Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности

Практические занятия  
«Россия в годы Гражданской войны»

## Контрольная работа

### 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.

Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы

Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика

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

### Практические занятия

«Достижения и противоречия НЭПа, причины его свертывания»

Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.

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.

### Практические занятия

«Советская модель модернизации»

«Стахановское движение»

Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.

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

Практические занятия

«Культурная революция в СССР: задачи и направления»

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.

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. Кемалья 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

Практические занятия

«Гражданская война в Испании»

«Мюнхенский договор и раздел Чехословакии»

«Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половине XX века»

Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны

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

Практические занятия

«Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны»

«Подготовка к войне»

Контрольная работа

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.

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги.

Великая Отечественная война. 1941–1945 годы

Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)

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

Практические занятия

«Историческое значение Московской битвы»

Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)

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"

Практические занятия

«Движение Сопротивления»

«Тегеранская конференция»

Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны

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. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.

Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.

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

Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны

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

Практические занятия

«Разгром милитаристской Японии»

Контрольная работа

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.

Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир

Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)

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. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.

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)

Практические занятия

«Создание ООН и ее деятельность»

«Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла»

«Особый путь Югославии под предводительством И.Б. Тито»

«Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе»

«Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века»

Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.

Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.

Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).

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

Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.

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. Популярны 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

Практические занятия  
«XX съезд КПСС и его значение»  
«Научно-техническая революция в СССР».

Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.

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. Популярны 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

Практические занятия  
«Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты»

«Успехи советской космонавтики»

Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)

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

Практические занятия

«Политика гласности в СССР и ее последствия»

«Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР»

Контрольная работа

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.

Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации

Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)

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

Практические занятия

«Шоковая терапия» и ее последствия»

Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества

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

Практические занятия

«Современный мир. Глобальные проблемы человечества.»

«Глобализация и национальные культуры в конце XX – начале XXI века»

«Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в.»

Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации

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 внутривластного 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  
 Практические занятия  
 «Государственный переворот на Украине 2014 г. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией.»  
 Контрольная работа  
 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.

<b>Наименование дисциплин и профессиональных модулей</b>	<b>Макс./аудит. час.</b>	<b>ПА</b>
<b>ОУП 06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</b>	<b>72/72</b>	<b>ДЗ</b>
<b>Содержание</b>		
<b>Наименование дисциплин и профессиональных модулей</b>	<b>Макс./аудит. час.</b>	<b>ПА</b>
<b>ОУП.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ</b>	<b>68/68</b>	<b>ДЗ</b>
<b>Содержание</b>		
<b>Наименование дисциплин и профессиональных модулей</b>	<b>Макс./аудит. час.</b>	<b>ПА</b>
<b>УПП 08 ИНФОРМАТИКА</b>	<b>108/108</b>	<b>ДЗ</b>
<b>Содержание</b>		
<b>Раздел 1. Цифровая грамотность.</b>		
<b>Тема 1.1.</b>		
<b>Компьютер: аппаратное и программное обеспечение, файловая система</b>		
Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами.		
Основные этапы информационного развития общества.		
Тенденции развития компьютерных технологий.		
Устройство компьютера. Программное обеспечение компьютера.		
Файловая система хранения, поиска и обработки информации на диске.		
Практическая работа №1 «Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях»		
Практическая работа №2 «Операционная система»		
Практическая работа №3 «Работа с программным обеспечением»		
Практическая работа №4 «Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет»		



Практическая работа №5 «Файл как единица хранения информации на компьютере»

### **Тема 1.2.**

#### **Сетевые информационные технологии**

Компьютерные сети, сеть Интернет

Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве.

Веб-сайт. Веб-страница.

Практическая работа №6 «Модем. Подключение модема»

Практическая работа №7 «Браузер»

Практическая работа №8 «Поисковые системы»

Практическая работа №9 «Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой»

Практическая работа №10 «Создание ящика электронной почты и настройка его параметров»

Практическая работа №11 «Сетевое хранение данных. Облачные сервисы»

Практическая работа №12 «Организация личного информационного пространства»

Практическая работа №13 «Пример поиска информации на государственных образовательных порталах»

Практическая работа №14 «Создание простейших HTML-файлов»

### **Тема 1.3**

#### **Основы социальной информатики**

Информационная безопасность

Организация личного архива информации.

Практическая работа №15 «Защита информации, антивирусная защита»

Практическая работа №16 «Создание архива данных. Извлечение данных из архива»

## **Раздел 2. Теоретические основы информатики.**

### **Тема 2.1.**

#### **Информация и информационные процессы**

Информация и информационные процессы.

Подходы к измерению информации.

Универсальность дискретного представления информации.

Двоичное кодирование.

Практическая работа №17 «Единицы измерения информации»

Практическая работа №18 «Дискретное (цифровое) представление информации»

### **Тема 2.2.**

#### **Представление информации в компьютере**

Системы счисления

Практическая работа №19 «Перевод чисел из десятичной системы счисления в другие системы счисления и обратно ручным способом»

Практическая работа №20 «Перевод чисел из одной системы в другие системы счисления и обратно автоматизированным способом»

### **Тема 2.3.**

#### **Элементы алгебры логики**

Логические функции и схемы – основа элементной базы компьютера

Практическая работа №21 «Работа с таблицами истинности. Решение логических задач»

### **Тема 2.4.**

#### **Информационное моделирование**

Модели и моделирование. Этапы моделирования

Структура информации. Списки, графы, деревья

Практическая работа №22 «Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами»

## **Раздел 3. Алгоритмы и программирование.**

### **Тема 3.1.**

#### **Алгоритмы и элементы программирования**

Основы алгоритмизации

Практическая работа №23 «Разработка несложного алгоритма решения задачи»

Практическая работа №24 «Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных»  
 Практическая работа №25 «Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях»

Практическая работа №26 «Среда программирования»

#### **Раздел 4. Информационные технологии.**

##### **Тема 4.1.**

##### **Технологии обработки текстовой, графической и мультимедийной информации**

Практическая работа №27 «MS WORD. Создание и форматирование документа»

Практическая работа №28 «Работа с графикой в текстовом редакторе»

Практическая работа №29 «Работа с таблицами в текстовом редакторе»

Практическая работа №30 «Использование систем проверки орфографии и грамматики»

Практическая работа №31 «Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов»

Практическая работа №32 «Растровая и векторная графика»

Практическая работа №33 «Рисунки и графические примитивы»

Практическая работа №34 «Работа с фрагментами изображения»

Практическая работа №35 «Конструирование сложных 3D объектов»

Практическая работа №36 «Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения»

Практическая работа №37 «Создание презентации: вставка слайдов и графических объектов»

Практическая работа №38 «Создание презентации: Гербы городов Алтайского края»

Практическая работа №39 «Создание интерактивной викторины профессиональной направленности»

##### **Тема 4.2.**

##### **Электронные таблицы**

Практическая работа №40 «Табличный процессор MS Excel. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре»

Практическая работа №41 «Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование»

Практическая работа №42 «Использование вычислительных функций в MS Excel»

Практическая работа №43 «Содержание таблиц и использование формул»

Практическая работа №44 «Построение диаграмм, графиков по табличным данным»

##### **Тема 4.3.**

##### **Базы данных**

Базы данных как модель предметной области

Практическая работа №45 «Создание базы данных в СУБД MS Access»

Практическая работа №46 «Редактирование БД в СУБД MS Access»

##### **Тема 4.4**

##### **Средства искусственного интеллекта**

Практическая работа №47 «Работа с интернет-приложениями на основе искусственного интеллекта»

##### **Дифференцированный зачет**

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
УПП 09 ФИЗИКА	140/140	ДЗ

##### **Содержание**

##### **Раздел 1. Физика и методы научного познания.**

Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике.

Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории.

Границы применимости физических законов. Принцип соответствия.

Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей.

##### **Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО**

##### **Раздел 2. Механика.**

### **Тема 1. Кинематика**

Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей.

Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени.

Свободное падение. Ускорение свободного падения.

Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения.

Центростремительное ускорение.

Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.

### **Тема 2. Динамика**

Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта.

Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки.

Третий закон Ньютона для материальных точек.

Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела.

Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе.

Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела.

Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела.

Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.

### **Тема 3. Законы сохранения в механике.**

Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.

Работа силы. Мощность силы.

Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии.

Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли.

Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии.

Упругие и неупругие столкновения.

Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.

### **Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Механика»**

#### **Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.**

##### **Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории.**

Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро.

Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия.

Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа.

Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа.

Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона.

Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара.

Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.

##### **Решение задач с профессиональной направленностью**

#### **Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов**

## ***Тема 2. Основы термодинамики.***

Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества.

Количество теплоты при теплопередаче.

Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа.

Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе.

Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики.

Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.

### ***Решение задач с профессиональной направленностью***

## ***Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.***

Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления.

Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.

Уравнение теплового баланса.

Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.

### ***Решение задач с профессиональной направленностью***

**Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.**

**Лабораторная работа №3 Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости.**

**Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»**

## **Раздел 4. Электродинамика.**

### ***Тема 1. Электростатика.***

Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда.

Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле.

Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля.

Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость.

Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.

Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.

### ***Решение задач с профессиональной направленностью***

**Лабораторная работа №4. Определение электрической емкости конденсаторов**

## ***Тема 2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.***

Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток.

Напряжение. Закон Ома для участка цепи.

Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников.

Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока.

Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.

Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость.

Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков.

Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы.

Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз.

Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма.

Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.

**Решение задач с профессиональной направленностью**

**Лабораторная работа №5 Определение удельного сопротивления проводника.**

**Лабораторная работа №6 Определение термического коэффициента сопротивления меди.**

**Лабораторная работа №7 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.**

**Лабораторная работа №8 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.**

**Лабораторная работа №9 Исследование зависимости мощности лампы накаливания от напряжения на её зажимах.**

**Лабораторная работа №10 Определение КПД электроплитки.**

**Лабораторная работа №11 Определение электрохимического эквивалента меди.**

**Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока».**

**Тема 3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция.**

Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов.

Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током.

Сила Ампера, её модуль и направление.

Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца.

Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея.

Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле.

Правило Ленца.

Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции.

Энергия магнитного поля катушки с током.

Электромагнитное поле.

Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.

**Решение задач с профессиональной направленностью**

**Лабораторная работа №12 Изучение явления электромагнитной индукции**

**Контрольная работа №3 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»**

**Раздел 5. Колебания и волны.**

**Тема 1. Механические и электромагнитные колебания.**

Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях.

Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона.

Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре.

Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс.

Вынужденные электромагнитные колебания.

Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения.

Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.

Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач.

### **Тема 2. Механические и электромагнитные волны.**

Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны.

Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн.

Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука.

Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов  $E$ ,  $B$ ,  $v$  в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн.

Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту.

Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация.

Электромагнитное загрязнение окружающей среды.

Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.

### **Решение задач с профессиональной направленностью**

#### **Лабораторная работа №13 Изучение работы трансформатора**

### **Тема 3. Оптика.**

Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света.

Точечный источник света.

Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале.

Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения.

Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет.

Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы.

Увеличение, даваемое линзой.

Пределы применимости геометрической оптики.

Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников.

Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку.

Поляризация света.

Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод.

#### **Лабораторная работа №15 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.**

#### **Лабораторная работа №16 Наблюдение сплошного и линейчатого спектров**

#### **Контрольная работа № 4 «Колебания и волны. Оптика»**

### **Раздел 6. Основы специальной теории относительности.**

Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна.

Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины.

Энергия и импульс релятивистской частицы.

Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.

### **Раздел 7. Квантовая физика.**

### **Тема 1. Элементы квантовой оптики**

Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.

### **Тема 2. Строение атома.**

Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию  $\alpha$ -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.

### **Тема 3. Атомное ядро.**

Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.

### **Контрольная работа № 5 «Квантовая физика»**

#### **Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики.**

Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма "спектральный класс - светимость". Звёзды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь - наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешённые проблемы астрономии. Ученические наблюдения. Наблюдения невооружённым глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звёзды. Наблюдения в телескоп Луны, планет, Млечного Пути.

#### **Лабораторная работа №17. Изучение карты звездного неба**

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОУПп 10 ХИМИЯ</b>	156/150	Э
<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Органическая химия.</b></p> <p><b>Раздел 1 Теоретические основы органической химии.</b></p> <p>Предмет и значение органической химии, представление о многообразии органических соединений.</p> <p>Электронное строение атома углерода: основное и возбуждённое состояния. Валентные возможности атома углерода. Химическая связь в органических соединениях. Типы гибридизации атомных орбиталей углерода. Механизмы образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Типы перекрывания атомных орбиталей, <math>\sigma</math>- и <math>\pi</math>-связи. Одинарная, двойная и тройная связь. Способы разрыва связей в молекулах органических веществ. Понятие о свободном радикале, нуклеофиле и электрофиле.</p> <p>Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова и современные представления о структуре молекул. Значение теории строения органических соединений. Молекулярные и структурные формулы. Структурные формулы различных видов: развёрнутая, сокращённая, скелетная.</p> <p>Изомерия. Виды изомерии: структурная, пространственная.</p> <p>Электронные эффекты в молекулах органических соединений (индуктивный и мезомерный эффекты).</p> <p>Представление о классификации органических веществ. Понятие о функциональной группе. Гомология. Гомологические ряды. Систематическая номенклатура органических соединений (IUPAC) и тривиальные названия отдельных представителей.</p> <p>Особенности и классификация органических реакций. Окислительно-восстановительные реакции в органической химии.</p> <p>Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, опыты по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение), конструирование моделей молекул органических веществ.</p> <p><b>Раздел 2 Углеводороды.</b></p> <p>Алканы. Гомологический ряд алканов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алканов, <math>sp^3</math>-гибридизация атомных орбиталей углерода, <math>\sigma</math>-связь. Физические свойства алканов.</p> <p>Химические свойства алканов: реакции замещения, изомеризации, дегидрирования, циклизации, пиролиза, крекинга, горения.</p> <p>Нахождение в природе. Способы получения и применение алканов.</p> <p>Циклоалканы. Общая формула, номенклатура и изомерия. Особенности строения и химических свойств малых (циклопропан, циклобутан) и обычных (циклопентан, циклогексан) циклоалканов. Способы получения и применение циклоалканов.</p> <p>Алкены. Гомологический ряд алкенов, общая формула, номенклатура. Электронное и пространственное строение молекул алкенов, <math>sp^2</math>-гибридизация атомных орбиталей углерода, <math>\sigma</math>- и <math>\pi</math>-связи. Структурная и геометрическая (цис-транс-) изомерия. Физические свойства алкенов.</p> <p>Химические свойства: реакции присоединения, замещения в <math>\alpha</math>-положение при двойной связи, полимеризации и окисления. Правило Марковникова. Качественные реакции на двойную связь.</p> <p>Способы получения и применение алкенов.</p> <p>Алкадиены. Классификация алкадиенов (сопряжённые, изолированные). Особенности электронного строения и химических свойств сопряжённых диенов, 1,2- и 1,4-присоединение. Полимеризация сопряжённых диенов. Способы получения и применение алкадиенов.</p> <p>Алкины. Гомологический ряд алкинов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алкинов, <math>sp</math>-гибридизация атомных орбиталей углерода. Физические свойства алкинов.</p> <p>Химические свойства: реакции присоединения, димеризации и тримеризации, окисления.</p>		



Кислотные свойства алкинов, имеющих концевую тройную связь. Качественные реакции на тройную связь.

Способы получения и применение алкинов.

Ароматические углеводороды (арены). Гомологический ряд аренов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекулы бензола. Физические свойства аренов.

Химические свойства бензола и его гомологов: реакции замещения в бензольном кольце и углеводородном радикале, реакции присоединения, окисление гомологов бензола. Представление об ориентирующем действии заместителей в бензольном кольце на примере алкильных радикалов, карбоксильной, гидроксильной, amino- и нитрогруппы, атомов галогенов.

Особенности химических свойств стирола. Полимеризация стирола.

Способы получения и применение ароматических углеводородов.

Природный газ. Попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Каменный уголь и продукты его переработки.

Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), риформинг, пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту.

Генетическая связь между различными классами углеводородов.

Электронное строение галогенпроизводных углеводородов. Реакции замещения галогена на гидроксогруппу. Действие на галогенпроизводные водного и спиртового раствора щёлочи. Взаимодействие дигалогеналканов с магнием и цинком. Использование галогенпроизводных углеводородов в быту, технике и при синтезе органических веществ.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение физических свойств углеводородов (растворимость), качественных реакций углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с аммиачным раствором оксида серебра(1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах, получение этилена и изучение его свойств, ознакомление с коллекциями "Нефть" и "Уголь", с образцами пластмасс, каучуков и резины, моделирование молекул углеводородов и галогенпроизводных углеводородов.

### **Раздел 3 Кислородсодержащие органические соединения.**

Предельные одноатомные спирты. Строение молекул (на примере метанола и этанола). Гомологический ряд, общая формула, изомерия, номенклатура и классификация. Физические свойства предельных одноатомных спиртов. Водородные связи между молекулами спиртов.

Химические свойства: реакции замещения, дегидратации, окисления, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами. Качественная реакция на одноатомные спирты. Действие этанола и метанола на организм человека. Способы получения и применение одноатомных спиртов.

Простые эфиры, номенклатура и изомерия. Особенности физических и химических свойств.

Многоатомные спирты - этиленгликоль и глицерин. Физические и химические свойства: реакции замещения, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами, качественная реакция на многоатомные спирты. Действие на организм человека. Способы получения и применение многоатомных спиртов.

Фенол. Строение молекулы, взаимное влияние гидроксогруппы и бензольного ядра. Физические свойства фенола. Особенности химических свойств фенола. Качественные реакции на фенол. Токсичность фенола. Способы получения и применение фенола. Фенолформальдегидная смола.

Карбонильные соединения - альдегиды и кетоны. Электронное строение карбонильной группы. Гомологические ряды альдегидов и кетонов, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические свойства альдегидов и кетонов.

Химические свойства альдегидов и кетонов: реакции присоединения. Окисление альдегидов, качественные реакции на альдегиды. Способы получения и применение альдегидов и кетонов.

Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Особенности строения молекул карбоновых кислот. Изомерия и номенклатура. Физические свойства одноосновных предельных карбоновых кислот. Водородные связи между молекулами карбоновых кислот.

Химические свойства: кислотные свойства, реакция этерификации, реакции с участием углеводородного радикала.

Особенности свойств муравьиной кислоты.

Понятие о производных карбоновых кислот - сложных эфирах.

Многообразие карбоновых кислот. Особенности свойств непредельных и ароматических карбоновых кислот, дикарбоновых кислот, гидроксикарбоновых кислот. Представители высших карбоновых кислот: стеариновая, пальмитиновая, олеиновая кислоты. Способы получения и применение карбоновых кислот.

Сложные эфиры. Гомологический ряд, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические и химические свойства: гидролиз в кислой и щелочной среде.

Жиры. Строение, физические и химические свойства жиров: гидролиз в кислой и щелочной среде. Особенности свойств жиров, содержащих остатки непредельных жирных кислот. Жиры в природе.

Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.

Общая характеристика углеводов. Классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды).

Моносахариды: глюкоза, фруктоза. Физические свойства и нахождение в природе. Фотосинтез.

Химические свойства глюкозы: реакции с участием спиртовых и альдегидной групп, спиртовое и молочнокислое брожение. Применение глюкозы, её значение в жизнедеятельности организма.

Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение.

Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк).

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: растворимость различных спиртов в воде, взаимодействие этанола с натрием, окисление этилового спирта в альдегид на раскалённой медной проволоке, окисление этилового спирта дихроматом калия (возможно использование видеоматериалов), качественные реакции на альдегиды (с гидроксидом диамминсеребра(I) и гидроксидом меди(II)), реакция глицерина с гидроксидом меди(II), химические свойства раствора уксусной кислоты, взаимодействие раствора глюкозы с гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом, решение экспериментальных задач по темам "Спирты и фенолы", "Карбоновые кислоты. Сложные эфиры".

#### **Раздел 4 Азотсодержащие органические соединения.**

Амины - органические производные аммиака. Классификация аминов: алифатические и ароматические; первичные, вторичные и третичные. Строение молекул, общая формула, изомерия, номенклатура и физические свойства. Химические свойства алифатических аминов: основные свойства, алкилирование, взаимодействие первичных аминов с азотистой кислотой. Соли алкиламмония.

Анилин - представитель аминов ароматического ряда. Строение анилина. Взаимное влияние групп атомов в молекуле анилина. Особенности химических свойств анилина. Качественные реакции на анилин.

Способы получения и применение алифатических аминов. Получение анилина из нитробензола.

Аминокислоты. Номенклатура и изомерия. Отдельные представители α-аминокислот: глицин, аланин. Физические свойства аминокислот. Химические свойства аминокислот как амфотерных органических соединений, реакция поликонденсации, образование пептидной связи. Биологическое значение аминокислот. Синтез и гидролиз пептидов.

Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: растворение белков в воде, денатурация белков при нагревании, цветные реакции на белки, решение экспериментальных задач по темам "Азотсодержащие органические соединения" и "Распознавание органических соединений".

#### **Раздел 5 Высокомолекулярные соединения.**

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений - полимеризация и поликонденсация.

Полимерные материалы. Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол, полиметилметакрилат, поликарбонаты, полиэтилентерефталат). Утилизация и переработка пластика.

Эластомеры: натуральный каучук, синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый, изопреновый). Резина.

Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (вискоза, ацетатное волокно), синтетические (капрон и лавсан).

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков, решение экспериментальных задач по теме "Распознавание пластмасс и волокон".

Расчётные задачи.

Нахождение молекулярной формулы органического соединения по массовым долям элементов, входящих в его состав, нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объёму) продуктов сгорания, по количеству вещества (массе, объёму) продуктов реакции и/или исходных веществ, установление структурной формулы органического вещества на основе его химических свойств или способов получения, определение доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.

## **Общая и неорганическая химия**

### **Раздел 6 Теоретические основы химии.**

Атом. Состав атомных ядер. Химический элемент. Изотопы.

Строение электронных оболочек атомов, квантовые числа. Энергетические уровни и подуровни. Атомные орбитали. Классификация химических элементов (s-, p-, d-, f-элементы). Распределение электронов по атомным орбиталям. Электронные конфигурации атомов элементов первого-четвёртого периодов в основном и возбуждённом состоянии, электронные конфигурации ионов.

Электроотрицательность.

Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона Д.И. Менделеева.

Химическая связь. Виды химической связи: ковалентная, ионная, металлическая. Механизмы образования ковалентной связи: обменный и донорно-акцепторный. Энергия и длина связи. Полярность, направленность и насыщенность ковалентной связи. Кратные связи. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия.

Валентность и валентные возможности атомов. Связь электронной структуры молекул с их геометрическим строением (на примере соединений элементов второго периода).

Представление о комплексных соединениях. Состав комплексного иона: комплексообразователь, лиганды. Значение комплексных соединений. Понятие о координационной химии.

Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Типы кристаллических решёток (структур) и свойства веществ.

Понятие о дисперсных системах. Истинные растворы. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля вещества в растворе, молярная концентрация. Насыщенные и ненасыщенные растворы, растворимость. Кристаллогидраты.

Классификация и номенклатура неорганических веществ. Тривиальные названия отдельных представителей неорганических веществ.

Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения.

Скорость химической реакции, её зависимость от различных факторов. Гомогенные и гетерогенные реакции. Катализ и катализаторы.

Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на положение химического равновесия: температура, давление и концентрации веществ, участвующих в реакции. Принцип Ле Шателье.

Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации. Среда водных растворов: кислотная, нейтральная, щелочная. Водородный показатель (рН) раствора. Гидролиз солей. Реакции ионного обмена.

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Процессы окисления и восстановления. Важнейшие окислители и восстановители. Метод электронного баланса. Электролиз растворов и расплавов веществ.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, модели кристаллических решёток, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов с помощью индикаторов, изучение влияния различных факторов на скорость химической реакции и положение химического равновесия.

### **Раздел 7 Неорганическая химия.**

Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения их атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода).

Водород. Получение, физические и химические свойства: реакции с металлами и неметаллами, восстановительные свойства. Гидриды.

Галогены. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Галогеноводороды. Важнейшие кислородсодержащие соединения галогенов. Лабораторные и промышленные способы получения галогенов. Применение галогенов и их соединений.

Кислород, озон. Лабораторные и промышленные способы получения кислорода. Физические и химические свойства и применение кислорода и озона. Оксиды и пероксиды.

Сера. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Сероводород, сульфиды. Оксид серы(IV), оксид серы(VI). Сернистая и серная кислоты и их соли. Особенности свойств серной кислоты. Применение серы и её соединений.

Азот. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Аммиак, нитриды. Оксиды азота. Азотистая и азотная кислоты и их соли. Особенности свойств азотной кислоты. Применение азота и его соединений. Азотные удобрения.

Фосфор. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Фосфиды и фосфин. Оксиды фосфора, фосфорная кислота и её соли. Применение фосфора и его соединений. Фосфорные удобрения.

Углерод, нахождение в природе. Аллотропные модификации. Физические и химические свойства простых веществ, образованных углеродом. Оксид углерода(II), оксид углерода(IV), угольная кислота и её соли. Активированный уголь. Применение простых веществ, образованных углеродом, и его соединений.

Кремний. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Оксид кремния(IV), кремниевая кислота, силикаты. Применение кремния и его соединений. Стекло, его получение, виды стекла.

Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов.

Общие физические свойства металлов. Применение металлов в быту и технике. Сплавы металлов.

Электрохимический ряд напряжений металлов. Общие способы получения металлов: гидрометаллургия, пирометаллургия, электрометаллургия. Понятие о коррозии металлов. Способы защиты от коррозии.

Общая характеристика металлов IA-группы Периодической системы химических элементов. Натрий и калий: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений.

Общая характеристика металлов IIA-группы Периодической системы химических элементов.

Магний и кальций: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений. Жёсткость воды и способы её устранения.

Алюминий: получение, физические и химические свойства, применение простого вещества и его соединений. Амфотерные свойства оксида и гидроксида алюминия, гидроксокомплексы алюминия.

Общая характеристика металлов побочных подгрупп (Б-групп) Периодической системы химических элементов.

Физические и химические свойства хрома и его соединений. Оксиды и гидроксиды хрома(II), хрома(III) и хрома(VI). Хроматы и дихроматы, их окислительные свойства. Получение и применение хрома.

Физические и химические свойства марганца и его соединений. Важнейшие соединения марганца(II), марганца(IV), марганца(VI) и марганца(VII). Перманганат калия, его окислительные свойства.

Физические и химические свойства железа и его соединений. Оксиды, гидроксиды и соли железа(II) и железа(III). Получение и применение железа и его сплавов.

Физические и химические свойства меди и её соединений. Получение и применение меди и её соединений.

Цинк: получение, физические и химические свойства. Амфотерные свойства оксида и гидроксида цинка, гидроксокомплексы цинка. Применение цинка и его соединений.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение образцов неметаллов, горение серы, фосфора, железа, магния в кислороде, изучение коллекции "Металлы и сплавы", взаимодействие щелочных и щелочноземельных металлов с водой (возможно использование видеоматериалов), взаимодействие цинка и железа с растворами кислот и щелочей, качественные реакции на неорганические анионы, катион водорода и катионы металлов, взаимодействие гидроксидов алюминия и цинка с растворами кислот и щелочей, решение экспериментальных задач по темам "Галогены", "Сера и её соединения", "Азот и фосфор и их соединения", "Металлы главных подгрупп", "Металлы побочных подгрупп".

## **Раздел 8 Химия и жизнь.**

Роль химии в обеспечении устойчивого развития человечества.

Понятие о научных методах познания и методологии научного исследования.

Научные принципы организации химического производства. Промышленные способы получения важнейших веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты, метанола). Промышленные способы получения металлов и сплавов. Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. Роль химии в обеспечении энергетической безопасности.

Химия и здоровье человека. Лекарственные средства. Правила использования лекарственных препаратов. Роль химии в развитии медицины.

Химия пищи: основные компоненты, пищевые добавки. Роль химии в обеспечении пищевой безопасности.

Косметические и парфюмерные средства. Бытовая химия. Правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.

Химия в строительстве: важнейшие строительные материалы (цемент, бетон).

Химия в сельском хозяйстве. Органические и минеральные удобрения.

Современные конструкционные материалы, краски, стекло, керамика.

Расчётные задачи.

Расчёты: массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси, массы (объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворённого вещества, массовой доли и молярной концентрации вещества в растворе, доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.

	<b>час.</b>	
<b>ОУПп11 БИОЛОГИЯ</b>	144/144	ДЗ
<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Тема 1. Биология как наука</b>  Современная биология – комплексная наука. Краткая история развития биологии. Биологические науки и изучаемые ими проблемы. Фундаментальные, прикладные и поисковые научные исследования в биологии. Значение биологии в формировании современной естественно-научной картины мира. Профессии, связанные с биологией. Значение биологии в практической деятельности человека: медицине, сельском хозяйстве, промышленности, охране</p> <p><b>Тема 2. Живые системы и их изучение</b>  Живые системы как предмет изучения биологии. Свойства живых систем: единство химического состава, дискретность и целостность, сложность и упорядоченность структуры, открытость, самоорганизация, самовоспроизведение, раздражимость, изменчивость, рост и развитие. Уровни организации живых систем: молекулярный, клеточный, тканевый, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Процессы, происходящие в живых системах. Основные признаки живого. Жизнь как форма существования материи. Науки, изучающие живые системы на разных уровнях организации. Изучение живых систем. Методы биологической науки. Наблюдение, измерение, эксперимент, систематизация, метаанализ. Понятие о зависимой и независимой переменной. Планирование эксперимента. Постановка и проверка гипотез. Нулевая гипотеза. Понятие выборки и её достоверность. Разброс в биологических данных. Оценка достоверности полученных результатов. Причины искажения результатов эксперимента. Понятие статистического теста.  Практическая работа № 1 «Использование различных методов при изучении живых систем».</p> <p><b>Тема 3. Биология клетки</b>  Клетка – структурно-функциональная единица живого. История открытия клетки. Работы Р. Гука, А. Левенгука. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Методы молекулярной и клеточной биологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культивирование клеток. Изучение фиксированных клеток. Электронная микроскопия. Конфокальная микроскопия. Витальное (прижизненное) изучение клеток.  Практическая работа №2 «Изучение методов клеточной биологии (хроматография, электрофорез, дифференциальное центрифугирование, ПЦР)».</p> <p><b>Тема 4. Химическая организация клетки</b>  Химический состав клетки. Макро-, микро- и ультрамикроэлементы. Вода и её роль как растворителя, реагента, участие в структурировании клетки, терморегуляции. Минеральные вещества клетки, их биологическая роль. Роль катионов и анионов в клетке. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Аминокислотный состав белков. Структуры белковой молекулы. Первичная структура белка, пептидная связь. Вторичная, третичная, четвертичная структуры. Денатурация. Свойства белков. Классификация белков. Биологические функции белков. Прионы. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, олигосахариды и полисахариды. Общий план строения и физико-химические свойства углеводов. Биологические функции углеводов. Липиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Триглицериды, фосфолипиды, воски, стероиды. Биологические функции липидов. Общие свойства биологических мембран – текучесть, способность к самозамыканию, полупроницаемость. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Принцип комплементарности. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. Виды РНК. Функции РНК в клетке. Строение молекулы АТФ. Макроэргические связи в молекуле АТФ. Биологические функции АТФ. Восстановленные переносчики, их функции в клетке. Другие нуклеозидтрифосфаты (НТФ). Секвенирование ДНК. Методы геномики, транскриптомики, протеомики. Структурная биология: биохимические и биофизические исследования состава и пространственной структуры биомолекул. Моделирование структуры и функций биомолекул и их комплексов. Компьютерный дизайн и органический синтез биомолекул и их не природных аналогов.  Лабораторная работа №1 «Обнаружение белков помощью качественных реакций».</p>		

Лабораторная работа №2 «Исследование нуклеиновых кислот, выделенных из клеток различных организмов».

### **Тема 5. Строение и функции клетки**

Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Структурно- функциональные образования клетки. Строение прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий и архей. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Место и роль прокариот в биоценозах. Строение и функционирование эукариотической клетки. Плазматическая мембрана (плазмалемма). Структура плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный (диффузия, облегчённая диффузия), активный (первичный и вторичный активный транспорт). Полупроницаемость мембраны. Работа натрий-калиевого насоса. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Движение цитоплазмы. Органоиды клетки. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, их строение и функции. Взаимосвязь одномембранных органоидов клетки. Строение гранулярного ретикулума. Механизм направления белков в ЭПС. Синтез растворимых белков. Синтез клеточных мембран. Гладкий (агранулярный) эндоплазматический ретикулум. Секреторная функция аппарата Гольджи. Модификация белков в аппарате Гольджи. Сортировка белков в аппарате Гольджи. Транспорт веществ в клетке. Вакуоли растительных клеток. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Симбиогенез (К.С. Мережковский, Л. Маргулис). Строение и функции митохондрий и пластид. Первичные, вторичные и сложные пластиды фотосинтезирующих эукариот. Хлоропласты, хромопласты, лейкопласты высших растений. Немембранные органоиды клетки. Строение и функции немембранных органоидов клетки. Рибосомы. Промежуточные филаменты. Микрофиламенты. Актиновые микрофиламенты. Мышечные клетки. Актиновые компоненты немышечных клеток. Микротрубочки. Клеточный центр. Строение и движение жгутиков и ресничек. Микротрубочки цитоплазмы. Центриоль. Белки, ассоциированные с микрофиламентами и микротрубочками. Моторные белки. Ядро. Оболочка ядра, хроматин, кариоплазма, ядрышки, их строение и функции. Ядерный белковый матрикс. Пространственное расположение хромосом в интерфазном ядре. Эухроматин и гетерохроматин. Белки хроматина – гистоны. Динамика ядерной оболочки в митозе. Ядерный транспорт. Клеточные включения. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной).

Лабораторная работа № 3 «Изучение строения клеток различных организмов».

Практическая работа № 3 «Изучение свойств клеточной мембраны».

Лабораторная работа № 4 «Исследование плазмолиза и деплазмолиза в растительных клетках».

Практическая работа № 4 «Изучение движения цитоплазмы в растительных клетках».

### **Тема 6. Обмен веществ и превращение энергии в клетке**

Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Участие кислорода в обменных процессах. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Ферменты, их строение, свойства и механизм действия. Коферменты. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Белки-активаторы и белки-ингибиторы. Зависимость скорости ферментативных реакций от различных факторов. Первичный синтез органических веществ в клетке. Фотосинтез. Аноксигенный и оксигенный фотосинтез у бактерий. Светособирающие пигменты и пигменты реакционного центра. Роль хлоропластов в процессе фотосинтеза. Световая и темновая фазы. Фотодыхание, С3-, С4- и САМ-типы фотосинтеза. Продуктивность фотосинтеза. Влияние различных факторов на скорость фотосинтеза. Значение фотосинтеза. Хемосинтез. Разнообразие организмов-хемосинтетиков: нитрифицирующие бактерии, железобактерии, серобактерии, водородные бактерии. Значение хемосинтеза. Анаэробные организмы. Виды брожения. Продукты брожения и их использование человеком. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии и возбудители болезней. Аэробные организмы. Этапы энергетического обмена. Подготовительный этап. Гликолиз – бескислородное расщепление глюкозы. Биологическое окисление, или клеточное дыхание. Роль митохондрий в процессах биологического окисления. Циклические реакции. Окислительное фосфорилирование. Энергия мембранного градиента

протонов. Синтез АТФ: работа протонной АТФ-синтазы. Преимущества аэробного пути обмена веществ перед анаэробным. Эффективность энергетического обмена.

Лабораторная работа №5 «Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)».

Лабораторная работа № 6 «Изучение ферментативного расщепления пероксида водорода в растительных и животных клетках».

Лабораторная работа № 7 «Сравнение процессов фотосинтеза и хемосинтеза». Лабораторная работа «Сравнение процессов брожения и дыхания».

### **Тема 7. Наследственная информация и реализация её в клетке**

Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза.

Реализация наследственной информации. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Принципы транскрипции: комплементарность, антипараллельность, асимметричность. Созревание матричных РНК в эукариотической клетке. Некодирующие РНК.

Трансляция и её этапы. Участие транспортных РНК в биосинтезе белка. Условия биосинтеза белка.

Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка. Современные представления о строении генов. Организация генома у прокариот и эукариот. Регуляция активности генов у прокариот. Гипотеза оперона (Ф. Жакоб, Ж. Мано). Молекулярные механизмы экспрессии генов у эукариот. Роль хроматина в регуляции работы генов. Регуляция обменных процессов в клетке.

Клеточный гомеостаз. Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. Обратная транскрипция, ревертаза, интегразы.

Вирусные заболевания человека, животных, растений. СПИД, COVID-19, социальные и медицинские проблемы. Биоинформатика: интеграция и анализ больших массивов («bigdata») структурных биологических данных. Нанотехнологии в биологии и медицине. Программируемые функции белков. Способы доставки лекарств.

Практическая работа № 5 «Создание модели вируса».

### **Тема 8. Жизненный цикл клетки**

Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Интерфаза и митоз. Особенности процессов, протекающих в интерфазе. Подготовка клетки к делению. Пресинтетический (постмитотический), синтетический и постсинтетический (премитотический) периоды интерфазы. Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК: комплементарность, полуконсервативный синтез, антипараллельность. Механизм репликации ДНК. Хромосомы. Строение хромосом. Теломеры и теломераза. Хромосомный набор клетки – кариотип. Диплоидный и гаплоидный наборы хромосом.

Гомологичные хромосомы. Половые хромосомы. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие в них процессы. Типы митоза. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Регуляция митотического цикла клетки. Программируемая клеточная гибель – апоптоз. Клеточное ядро, хромосомы, функциональная геномика. Механизмы пролиферации, дифференцировки, старения и гибели клеток. «Цифровая клетка» – биоинформатические модели функционирования клетки.

Лабораторная работа № 8 «Изучение хромосом на готовых микропрепаратах».

Лабораторная работа № 9 «Наблюдение митоза в клетках кончика корешка лука (на готовых микропрепаратах)».

### **Тема 9. Строение и функции организмов**

Биологическое разнообразие организмов. Одноклеточные, колониальные, многоклеточные организмы. Особенности строения и жизнедеятельности одноклеточных организмов. Бактерии, археи, одноклеточные грибы, одноклеточные водоросли, другие протисты. Колониальные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Ткани, органы и системы органов.

Организм как единое целое. Гомеостаз. Ткани растений. Типы растительных тканей: образовательная, покровная, проводящая, основная, механическая. Особенности строения, функций и расположения тканей в органах растений. Ткани животных и человека. Типы животных тканей: эпителиальная, соединительная, мышечная, нервная. Особенности строения, функций и расположения тканей в органах животных и человека. Органы. Вегетативные и генеративные органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Функции органов и систем органов.



Опора тела организмов. Каркас растений. Скелеты одноклеточных и многоклеточных животных. Наружный и внутренний скелет. Строение и типы соединения костей. Движение организмов. Движение одноклеточных организмов: амёбное, жгутиковое, ресничное. Движение многоклеточных растений: тропизмы и настии. Движение многоклеточных животных и человека: мышечная система. Рефлекс. Скелетные мышцы и их работа. Питание организмов. Поглощение воды, углекислого газа и минеральных веществ растениями. Питание животных. Внутриполостное и внутриклеточное пищеварение. Питание позвоночных животных. Отделы пищеварительного тракта. Пищеварительные железы. Пищеварительная система человека. Дыхание организмов. Дыхание растений. Дыхание животных. Диффузия газов через поверхность клетки. Кожное дыхание. Дыхательная поверхность. Жаберное и лёгочное дыхание. Дыхание позвоночных животных и человека. Эволюционное усложнение строения лёгких позвоночных животных. Дыхательная система человека. Механизм вентиляции лёгких у птиц и млекопитающих. Регуляция дыхания. Дыхательные объёмы. Транспорт веществ у организмов. Транспортные системы растений. Транспорт веществ у животных. Кровеносная система и её органы. Кровеносная система позвоночных животных и человека. Сердце, кровеносные сосуды и кровь. Круги кровообращения. Эволюционные усложнения строения кровеносной системы позвоночных животных. Работа сердца и её регуляция. Выделение у организмов. Выделение у растений. Выделение у животных. Сократительные вакуоли. Органы выделения. Фильтрация, секреция и обратное всасывание как механизмы работы органов выделения. Связь полости тела с кровеносной и выделительной системами. Выделение у позвоночных животных и человека. Почки. Строение и функционирование нефрона. Образование мочи у человека. Защита у организмов. Защита у одноклеточных организмов. Споры бактерий и цисты простейших. Защита у многоклеточных растений. Кутикула. Средства пассивной и химической защиты. Фитонциды. Защита у многоклеточных животных. Покровы и их производные. Защита организма от болезней. Иммунная система человека. Клеточный и гуморальный иммунитет. Врождённый и приобретённый специфический иммунитет. Теория клонально-селективного иммунитета (П. Эрлих, Ф.М. Бернет, С. Тонегав). Воспалительные ответы организмов. Роль врождённого иммунитета в развитии системных заболеваний. Раздражимость и регуляция у организмов. Раздражимость у одноклеточных организмов. Таксисы. Раздражимость и регуляция у растений. Ростовые вещества и их значение. Нервная система и рефлекторная регуляция у животных. Нервная система и её отделы. Эволюционное усложнение строения нервной системы у животных. Отделы головного мозга позвоночных животных. Рефлекс и рефлекторная дуга. Безусловные и условные рефлексы. Гуморальная регуляция и эндокринная система животных и человека. Железы эндокринной системы и их гормоны. Действие гормонов. Взаимосвязь нервной и эндокринной систем. Гипоталамо-гипофизарная система.

Лабораторная работа № 10 «Изучение тканей растений». Лабораторная работа «Изучение тканей животных».

Лабораторная работа № 11 «Изучение органов цветкового растения».

### **Тема 10. Размножение и развитие организмов**

Формы размножения организмов: бесполое (включая вегетативное) и половое. Виды бесполого размножения: почкование, споруляция, фрагментация, клонирование. Половое размножение. Половые клетки, или гаметы. Мейоз. Стадии мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза и полового процесса. Мейоз и его место в жизненном цикле организмов. Предзародышевое развитие. Гаметогенез у животных. Половые железы. Образование и развитие половых клеток. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Способы оплодотворения: наружное, внутреннее. Партеогенез. Индивидуальное развитие организмов (онтогенез). Эмбриология – наука о развитии организмов. Морфогенез – одна из главных проблем эмбриологии. Концепция морфогенов и модели морфогенеза. Стадии эмбриогенеза животных (на примере лягушки). Дробление. Типы дробления. Детерминированное и недетерминированное дробление. Бластула, типы бластул. Особенности дробления млекопитающих. Зародышевые листки (гастроляция). Закладка органов и тканей из зародышевых листков. Взаимное влияние частей развивающегося зародыша (эмбриональная индукция). Закладка плана строения животного как результат иерархических взаимодействий генов. Влияние на эмбриональное развитие различных факторов окружающей среды. Рост и развитие

животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Биологическое значение прямого и непрямого развития, их распространение в природе. Типы роста животных. Факторы регуляции роста животных и человека. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Старение и смерть как биологические процессы. Размножение и развитие растений. Гаметофит и спорофит. Мейоз в жизненном цикле растений. Образование спор в процессе мейоза. Гаметогенез у растений. Оплодотворение и развитие растительных организмов. Двойное оплодотворение у цветковых растений. Образование и развитие семени. Механизмы регуляции онтогенеза у растений и животных. Демонстрации

Лабораторная работа № 12 «Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах».

Практическая работа № 6 «Выявление признаков сходства зародышей позвоночных животных».

Лабораторная работа № 13 «Строение органов размножения высших растений».

### **Тема 11. Генетика – наука о наследственности и изменчивости организмов**

История становления и развития генетики как науки. Работы Г. Менделя, Г. де Фриза, Т. Моргана.

Роль отечественных учёных в развитии генетики. Работы Н.К. Кольцова, Н.И. Вавилова, А.Н.

Белозерского, Г.Д. Карпеченко, Ю.А. Филипченко, Н.В. Тимофеева-Ресовского. Основные

генетические понятия и символы. Гомологичные хромосомы, аллельные гены, альтернативные

признаки, доминантный и рецессивный признак, гомозигота, гетерозигота, чистая линия, гибриды, генотип, фенотип. Основные методы генетики: гибридологический, цитологический, молекулярно-генетический.

### **Тема 12. Закономерности наследственности**

Моногибридное скрещивание. Первый закон Менделя – закон единообразия гибридов первого

поколения. Правило доминирования. Второй закон Менделя – закон расщепления признаков.

Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее

скрещивание. Промежуточный характер наследования. Расщепление признаков при неполном

доминировании. Дигибридное скрещивание. Третий закон Менделя – закон независимого

наследования признаков. Цитологические основы дигибридного скрещивания. Сцепленное

наследование признаков. Работы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления

между генами. Хромосомная теория наследственности. Генетика пола. Хромосомный механизм

определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол.

Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом. Генотип

как целостная система. Плейотропия – множественное действие гена. Множественный аллелизм.

Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия. Генетический

контроль развития растений, животных и человека, а также физиологических процессов, поведения и

когнитивных функций. Генетические механизмы симбиогенеза, механизмы взаимодействия «хозяин

– паразит» и «хозяин – микробиом». Генетические аспекты контроля и изменения наследственной

информации в поколениях клеток и организмов.

Практическая работа №7 «Изучение результатов моногибридного скрещивания у дрозофилы».

Практическая работа №8 «Изучение результатов дигибридного скрещивания у дрозофилы».

### **Тема 13. Закономерности изменчивости**

Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков.

Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная.

Модификационная изменчивость. Роль среды в формировании модификационной изменчивости.

Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая (В. Иоганнсен). Свойства

модификационной изменчивости. Генотипическая изменчивость. Свойства генотипической

изменчивости. Виды генотипической изменчивости: комбинативная, мутационная. Комбинативная

изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Роль

комбинативной изменчивости в создании генетического разнообразия в пределах одного вида.

Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Спонтанные и

индуцированные мутации. Ядерные и цитоплазматические мутации. Соматические и половые

мутации. Причины возникновения мутаций. Мутагены и их влияние на организмы. Закономерности

мутационного процесса. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И.

Вавилов). Внеядерная изменчивость и наследственность. Эпигенетика и эпигеномика, роль

эпигенетических факторов в наследовании и изменчивости фенотипических признаков у организмов. Лабораторная работа №14 «Исследование закономерностей модификационной изменчивости. Построение вариационного ряда и вариационной кривой».

Практическая работа №9 «Мутации у дрозофилы (на готовых микропрепаратах)».

#### **Тема 14. Генетика человека**

Кариотип человека. Международная программа исследования генома человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, популяционно-статистический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека. Медико-генетическое консультирование. Стволовые клетки. Понятие «генетического груза». Этические аспекты исследований в области редактирования генома и стволовых клеток. Генетические факторы повышенной чувствительности человека к физическому и химическому загрязнению окружающей среды. Генетическая предрасположенность человека к патологиям.

Практическая работа №10 «Составление и анализ родословной».

#### **Тема 15. Селекция организмов**

Доместикация и селекция. Зарождение селекции и доместикации. Учение Н.И. Вавилова о Центрах происхождения и многообразия культурных растений. Роль селекции в создании сортов растений и пород животных. Сорт, порода, штамм. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, его значение для селекционной работы. Методы селекционной работы. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Испытание производителей по потомству. Отбор по генотипу с помощью оценки фенотипа потомства и отбор по генотипу с помощью анализа ДНК.

Искусственный мутагенез как метод селекционной работы. Радиационный и химический мутагенез как источник мутаций у культурных форм организмов. Использование геномного редактирования и методов рекомбинантных ДНК для получения исходного материала для селекции. Получение полиплоидов. Внутривидовая гибридизация. Близкородственное скрещивание, или инбридинг. Неродственное скрещивание, или аутбридинг. Гетерозис и его причины. Использование гетерозиса в селекции. Отдалённая гибридизация. Преодоление бесплодия межвидовых гибридов. Достижения селекции растений и животных. «Зелёная революция». Сохранение и изучение генетических ресурсов культурных растений и их диких родичей для создания новых сортов и гибридов сельскохозяйственных культур. Изучение, сохранение и управление генетическими ресурсами сельскохозяйственных и промысловых животных в целях улучшения существующих и создания новых пород, линий и кроссов, в том числе с применением современных методов научных исследований, передовых идей и перспективных технологий.

Лабораторная работа №15 «Изучение сортов культурных растений и пород домашних животных».

Лабораторная работа №16 «Изучение методов селекции растений». Практическая работа «Прививка растений».

Экскурсия №1 «Основные методы и достижения селекции растений и животных (на селекционную станцию, племенную ферму, сортоиспытательный участок, в тепличное хозяйство, в лабораторию агроуниверситета или научного центра)».

#### **Тема 16. Биотехнология и синтетическая биология**

Объекты, используемые в биотехнологии, – клеточные и тканевые культуры, микроорганизмы, их характеристика. Традиционная биотехнология: хлебопечение, получение кисломолочных продуктов, виноделие. Микробиологический синтез. Объекты микробиологических технологий. Производство белка, аминокислот и витаминов. Создание технологий и инструментов целенаправленного изменения и конструирования геномов с целью получения организмов и их компонентов, содержащих не встречающиеся в природе биосинтетические пути. Клеточная инженерия. Методы культуры клеток и тканей растений и животных. Криобанки. Соматическая гибридизация и соматический эмбриогенез. Использование гаплоидов в селекции растений. Получение

моноклональных антител. Использование моноклональных и поликлональных антител в медицине. Искусственное оплодотворение. Реконструкция яйцеклеток и клонирование животных. Метод трансплантации ядер клеток. Технологии оздоровления, культивирования и микроклонального размножения сельскохозяйственных культур. Хромосомная и геновая инженерия. Искусственный синтез гена и конструирование рекомбинантных ДНК. Создание трансгенных организмов. Достижения и перспективы хромосомной и геновой инженерии. Экологические и этические проблемы геновой инженерии. Медицинские биотехнологии. Постгеномная цифровая медицина. ПЦР-диагностика. Метаболомный анализ, геноцентрический анализ протеома человека для оценки состояния его здоровья. Использование стволовых клеток. Таргетная терапия рака. 3D-биоинженерия для разработки фундаментальных основ медицинских технологий, создания комплексных тканей сочетанием технологий трёхмерного биопринтинга и скаффолдинга для решения задач персонализированной медицины. Создание векторных вакцин с целью обеспечения комбинированной защиты от возбудителей ОРВИ, установление молекулярных механизмов функционирования РНК-содержащих вирусов, вызывающих особо опасные заболевания человека и животных.

Лабораторная работа №17 «Изучение объектов биотехнологии». Практическая работа «Получение молочнокислых продуктов».

Экскурсия №2 «Биотехнология – важнейшая производительная сила современности (на биотехнологическое производство)».

### **Тема 17. Зарождение и развитие эволюционных представлений в биологии**

Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Жизнь и научная деятельность Ч. Дарвина. Движущие силы эволюции видов по Ч. Дарвину (высокая интенсивность размножения организмов, наследственная изменчивость, борьба за существование, естественный и искусственный отбор). Оформление синтетической теории эволюции (СТЭ). Нейтральная теория эволюции. Современная эволюционная биология. Значение эволюционной теории в формировании естественно-научной картины мира.

### **Тема 18. Микроэволюция и её результаты**

Популяция как элементарная единица эволюции. Современные методы оценки генетического разнообразия и структуры популяций. Изменение генофонда популяции как элементарное эволюционное явление. Закон генетического равновесия Дж. Харди, В. Вайнберга. Элементарные факторы (движущие силы) эволюции. Мутационный процесс. Комбинативная изменчивость. Дрейф генов – случайные ненаправленные изменения частот аллелей в популяциях. Эффект основателя. Эффект бутылочного горлышка. Снижение генетического разнообразия: причины и следствия. Проявление эффекта дрейфа генов в больших и малых популяциях. Миграции. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора: движущий, стабилизирующий, разрывающий (дизруптивный). Половой отбор. Возникновение и эволюция социального поведения животных. Приспособленность организмов как результат микроэволюции. Возникновение приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Примеры приспособлений у организмов: морфологические, физиологические, биохимические, поведенческие. Относительность приспособленности организмов. Вид, его критерии и структура. Видообразование как результат микроэволюции. Изоляция – ключевой фактор видообразования. Пути и способы видообразования: аллопатрическое (географическое), симпатрическое (экологическое), «мгновенное» (полиплоидизация, гибридизация). Длительность эволюционных процессов. Механизмы формирования биологического разнообразия. Роль эволюционной биологии в разработке научных методов сохранения биоразнообразия. Микроэволюция и коэволюция паразитов и их хозяев. Механизмы формирования устойчивости к антибиотикам и способы борьбы с ней.

Лабораторная работа №18 «Выявление изменчивости у особей одного вида».

Лабораторная работа №19 «Приспособления организмов и их относительная целесообразность».

Лабораторная работа №20 «Сравнение видов по морфологическому критерию».

### **Тема 19. Макроэволюция и её результаты**

Методы изучения макроэволюции. Палеонтологические методы изучения эволюции. Переходные формы и филогенетические ряды организмов. Биогеографические методы изучения эволюции.

Сравнение флоры и фауны материков и островов. Биогеографические области Земли. Виды-эндемики и реликты. Эмбриологические и сравнительно-морфологические методы изучения эволюции. Генетические механизмы эволюции онтогенеза и появления эволюционных новшеств. Гомологичные и аналогичные органы. Рудиментарные органы и атавизмы. Молекулярно-генетические, биохимические и математические методы изучения эволюции. Гомологичные гены. Современные методы построения филогенетических деревьев. Хромосомные мутации и эволюция геномов. Общие закономерности (правила) эволюции. Принцип смены функций. Необратимость эволюции. Адаптивная радиация. Неравномерность темпов эволюции.

### **Тема 20. Происхождение и развитие жизни на Земле**

Научные гипотезы происхождения жизни на Земле. Абиогенез и панспермия. Донаучные представления о зарождении жизни (креационизм). Гипотеза постоянного самозарождения жизни и её опровержение опытами Ф. Реди, Л. Спалланцани, Л. Пастера. Происхождение жизни и астробиология. Основные этапы неорганической эволюции. Планетарная (геологическая) эволюция. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Опыт С. Миллера и Г. Юри. Образование полимеров из мономеров. Коацерватная гипотеза А.И. Опарина, гипотеза первичного бульона Дж. Холдейна, генетическая гипотеза Г. Мёллера. Рибозимы (Т. Чек) и гипотеза «мира РНК» У. Гилберта. Формирование мембран и возникновение протоклетки. История Земли и методы её изучения. Ископаемые органические остатки. Геохронология и её методы. Относительная и абсолютная геохронология. Геохронологическая шкала: эоны, эры, периоды, эпохи. Начальные этапы органической эволюции. Появление и эволюция первых клеток. Эволюция метаболизма. Возникновение первых экосистем. Современные микробные биоплёнки как аналог первых на Земле сообществ. Строматолиты. Прокариоты и эукариоты. Происхождение эукариот (симбиогенез). Эволюционное происхождение вирусов. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных групп многоклеточных организмов. Основные этапы эволюции высших растений. Основные ароморфозы растений. Выход растений на сушу. Появление споровых растений и завоевание ими суши. Семенные растения. Происхождение цветковых растений. Основные этапы эволюции животного мира. Основные ароморфозы животных. Вендская фауна. Кембрийский взрыв – появление современных типов. Первые хордовые животные. Жизнь в воде. Эволюция позвоночных. Происхождение амфибий и рептилий. Происхождение млекопитающих и птиц. Принцип ключевого ароморфоза. Освоение беспозвоночными и позвоночными животными суши. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам: архей, протерозой, палеозой, мезозой, кайнозой. Общая характеристика климата и геологических процессов. Появление и расцвет характерных организмов. Углеобразование: его условия и влияние на газовый состав атмосферы. Массовые вымирания – экологические кризисы прошлого. Причины и следствия массовых вымираний. Современный экологический кризис, его особенности. Проблема сохранения биоразнообразия на Земле. Современная система органического мира. Принципы классификации организмов. Основные систематические группы организмов.

Виртуальная лабораторная работа № 21 «Моделирование опытов Миллера–Юри по изучению абиогенного синтеза органических соединений в первичной атмосфере».

Лабораторная работа №22 «Изучение и описание ископаемых остатков древних организмов».

Практическая работа №11 «Изучение особенностей строения растений разных отделов».

Практическая работа №12 «Изучение особенностей строения позвоночных животных».

### **Тема 21. Происхождение человека – антропогенез**

Разделы и задачи антропологии. Методы антропологии. Становление представлений о происхождении человека. Религиозные воззрения. Современные научные теории. Сходство человека с животными. Систематическое положение человека. Свидетельства сходства человека с животными: сравнительно-морфологические, эмбриологические, физиолого-биохимические, поведенческие. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Движущие силы (факторы) антропогенеза: биологические, социальные. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе. Основные стадии антропогенеза. Ранние человекообразные обезьяны (проконсулы) и ранние понгиды – общие предки человекообразных обезьян и людей. Австралопитеки – двуногие предки людей. Человек умелый, первые изготовления орудий труда. Человек прямоходящий и первый выход

людей за пределы Африки. Человек гейдельбергский – общий предок неандертальского человека и человека разумного. Человек неандертальский как вид людей холодного климата. Человек разумный современного типа, денисовский человек, освоение континентов за пределами Африки.

Палеогенетика и палеогеномика. Эволюция современного человека. Естественный отбор в популяциях человека. Мутационный процесс и полиморфизм. Популяционные волны, дрейф генов, миграция и «эффект основателя» в популяциях современного человека. Человеческие расы. Понятие о расе. Большие расы: европеоидная (евразийская), австрало-негроидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и пути расселения человека по планете. Единство человеческих рас. Научная несостоятельность расизма. Приспособленность человека к разным условиям окружающей среды. Влияние географической среды и дрейфа генов на морфологию и физиологию человека. Междисциплинарные методы в физической (биологической) антропологии. Эволюционная антропология и палеоантропология человеческих популяций. Биосоциальные исследования природы человека. Исследование коэволюции биологического и социального в человеке.

Лабораторная работа № 23 «Изучение особенностей строения скелета человека, связанных с прямохождением».

Практическая работа № 13 «Изучение экологических адаптаций человека».

## **Тема 22. Экология – наука о взаимоотношениях организмов и надорганизменных систем с окружающей средой**

Зарождение и развитие экологии в трудах А. Гумбольдта, К.Ф. Рулье, Н.А. Северцова, Э. Геккеля, А. Тенсли, В.Н. Сукачёва. Разделы и задачи экологии. Связь экологии с другими науками. Методы экологии. Полевые наблюдения. Эксперименты в экологии: природные и лабораторные.

Моделирование в экологии. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный. Значение экологических знаний для человека. Экологическое мировоззрение как основа связей человечества с природой. Формирование экологической культуры и экологической грамотности населения.

Лабораторная работа № 24 «Изучение методов экологических исследований».

## **Тема 23. Организмы и среда обитания**

Экологические факторы и закономерности их действия. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические, антропогенные. Общие закономерности действия экологических факторов. Правило минимума (К. Шпренгель, Ю. Либих). Толерантность. Эврибионтные и стенобионтные организмы. Абиотические факторы. Свет как экологический фактор. Действие разных участков солнечного спектра на организмы. Экологические группы растений и животных по отношению к свету. Сигнальная роль света. Фотопериодизм. Температура как экологический фактор. Действие температуры на организмы. Пойкилотермные и гомойотермные организмы. Эвритермные и стенотермные организмы. Влажность как экологический фактор. Приспособления растений к поддержанию водного баланса. Классификация растений по отношению к воде. Приспособления животных к изменению водного режима. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, глубинная подпочвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Биологические ритмы. Внешние и внутренние ритмы. Суточные и годовые ритмы. Приспособленность организмов к сезонным изменениям условий жизни. Жизненные формы организмов. Понятие о жизненной форме. Жизненные формы растений: деревья, кустарники, кустарнички, многолетние травы, однолетние травы. Жизненные формы животных: гидробионты, геобионты, аэробиионты. Особенности строения и образа жизни. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество). Нетрофические взаимодействия (топические, форические, фабрические). Значение биотических взаимодействий для существования организмов в среде обитания. Принцип конкурентного исключения.

Лабораторная работа № 25 «Выявление приспособлений организмов к влиянию света».

Лабораторная работа № 26 «Выявление приспособлений организмов к влиянию температуры».

Лабораторная работа № 27 «Анатомические особенности растений из разных мест обитания».

## **Тема 24. Экология видов и популяций**

Экологические характеристики популяции. Популяция как биологическая система. Роль неоднородности среды, физических барьеров и особенностей биологии видов в формировании пространственной структуры популяций. Основные показатели популяции: численность, плотность, возрастная и половая структура, рождаемость, прирост, темп роста, смертность, миграция. Экологическая структура популяции. Оценка численности популяции. Динамика популяции и её регуляция. Биотический потенциал популяции. Моделирование динамики популяции. Кривые роста численности популяции. Кривые выживания. Регуляция численности популяций: роль факторов, зависящих и не зависящих от плотности. Экологические стратегии видов (r- и K-стратегии). Понятие об экологической нише вида. Местообитание. Многомерная модель экологической ниши Дж.И. Хатчинсона. Размеры экологической ниши. Потенциальная и реализованная ниши. Вид как система популяций. Ареалы видов. Виды и их жизненные стратегии. Экологические эквиваленты. Закономерности поведения и миграций животных. Биологические инвазии чужеродных видов.

### **Тема 25. Экология сообществ. Экологические системы.**

Сообщества организмов. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Экосистема как открытая система (А.Дж. Тенсли). Функциональные блоки организмов в экосистеме: продуценты, консументы, редуценты. Трофические уровни. Трофические цепи и сети. Абиотические блоки экосистем. Почвы и илы в экосистемах. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Динамика экосистем. Катастрофические перестройки. Флуктуации. Направленные закономерные смены сообществ – сукцессии. Первичные и вторичные сукцессии и их причины. Антропогенные воздействия на сукцессии. Климаксное сообщество. Биоразнообразие и полнота круговорота веществ – основа устойчивости сообществ. Природные экосистемы. Экосистемы озёр и рек. Экосистемы морей и океанов. Экосистемы тундр, лесов, степей, пустынь. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистема. Агроценоз. Различия между антропогенными и природными экосистемами. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем. Городская флора и фауна. Синантропизация городской фауны. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Закономерности формирования основных взаимодействий организмов в экосистемах. Роль каскадного эффекта и видов-эдификаторов (ключевых видов) в функционировании экосистем. Перенос энергии и веществ между смежными экосистемами. Устойчивость организмов, популяций и экосистем в условиях естественных и антропогенных воздействий. Механизмы воздействия загрязнений разных типов на суборганизменном, организменном, популяционном и экосистемном уровнях, основы экологического нормирования антропогенного воздействия. Методология мониторинга естественных и антропогенных экосистем. Практическая работа №14 «Изучение и описание урбоэкосистемы». Лабораторная работа № 28 «Изучение разнообразия мелких почвенных членистоногих в разных экосистемах».

Экскурсия №3 «Экскурсия в типичный биогеоценоз (в дубраву, березняк, ельник, на суходольный или пойменный луг, озеро, болото)».

Экскурсия № 4 «Экскурсия в агроэкосистему (на поле или в тепличное хозяйство)».

### **Тема 26. Биосфера – глобальная экосистема**

Биосфера – общепланетарная оболочка Земли, где существует или существовала жизнь. Развитие представлений о биосфере в трудах Э. Зюсса. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы (углерода, азота). Ритмичность явлений в биосфере. Зональность биосферы. Понятие о биоми. Основные биоми суши: тундра, хвойные леса, смешанные и широколиственные леса, степи, саванны, пустыни, тропические леса, высокогорья. Климат, растительный и животный мир биоми суши.

Структура и функция живых систем, оценка их ресурсного потенциала и биосферных функций.

### **Тема 27. Человек и окружающая среда**

Экологические кризисы и их причины. Воздействие человека на биосферу. Загрязнение воздушной среды. Охрана воздуха. Загрязнение водной среды. Охрана водных ресурсов. Разрушение почвы. Охрана почвенных ресурсов. Изменение климата. Антропогенное воздействие на растительный и

животный мир. Охрана растительного и животного мира. Основные принципы охраны природы. Красные книги. Особо охраняемые природные территории (ООПТ). Ботанические сады и зоологические парки. Основные принципы устойчивого развития человечества и природы. Рациональное природопользование и сохранение биологического разнообразия Земли. Общие закономерности глобальных экологических кризисов. Особенности современного кризиса и его вероятные последствия. Развитие методов мониторинга развития опасных техногенных процессов. Системные исследования перехода к ресурсосберегающей и конкурентоспособной энергетике. Биологическое разнообразие и биоресурсы. Национальные информационные системы, обеспечивающие доступ к информации по состоянию отдельных видов и экосистем. Основы экореконструкции экосистем и способов борьбы с биоповреждениями. Реконструкция морских и наземных экосистем.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОУП 12 ГЕОГРАФИЯ</b>	58/58	ДЗ

### Содержание

#### Раздел 1. География как наука

**Тема 1.1 Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы** Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований.

**Тема 1.2 Географическая культура.** Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.

#### Раздел 2. Природопользование и геоэкология

##### Тема 2.1 Географическая среда.

Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.

##### Тема 2.2 Естественный и антропогенный ландшафты.

Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.

Практическая работа №1 «Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации».

##### Тема 2.3 Проблемы взаимодействия человека и природы.

Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.

Практическая работа №2 «Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями или глобальными изменениями климата или загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования).

##### Тема 2.4 Природные ресурсы и их виды.

Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой.

Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение – его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.

Практическая работа №3: «Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации»,



Практическая работа №4 «Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов».

### **Раздел 3. Современная политическая карта**

#### **Тема 3.1 Политическая география и геополитика.**

Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.

#### **Тема 3.2 Классификации и типология стран мира.**

Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.

### **Раздел 4. Население мира**

**Тема 4.1 Численность и воспроизводство населения.** Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.

Практическая работа №5 : «Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся)»

Практическая работа №6 «Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения».

#### **Тема 4.2 Состав и структура населения.**

Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.

Практическая работа № 7: «Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид».

Практическая работа №8 «Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации».

#### **Тема 4.3 Размещение населения.**

Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.

Практическая работа №9 «Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных».

#### **Тема 4.4 Качество жизни населения.**

Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.

Практическая работа №10 «Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации».

### **Раздел 5. Мировое хозяйство**

#### **Тема 5.1 Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда.**

Мировое хозяйство: состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое

разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.

Практическая работа №11 «Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран».

### **Тема 5.2 Международная экономическая интеграция. Интеграционные группировки.**

Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики.

### **Тема 5.3 География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира.**

Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетике. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и чёрных металлов. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.

Практическая работа № 12 «Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире».

**Тема 5.4 Сельское хозяйство мира.** Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду.

Практическая работа № 13 «Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».

### **Тема 5.5 Сфера нематериального производства. Мировой транспорт.**

Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ.

Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм. **Раздел 6.**

## **Регионы и страны**

### **Тема 6.1 Регионы мира. Зарубежная Европа.**

Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая

характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.

Практическая работа №14 «Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору учителя)».

### **Тема 6.2 Зарубежная Азия**

состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии).

Практическая работа №15 «Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции».

### **Тема 6.3 Америка**

состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов.

Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии).

Практическая работа №16 «Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт».

### **Тема 6.4 Африка**

состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона.

Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир).

Практическая работа №17 «Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии».

### **Тема 6.5 Австралия и Океания.**

Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда.

### **Тема 6.6 Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира.**

Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.

Практическая работа №18 «Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях».

## **Раздел 7. Глобальные проблемы человечества**

### **Тема 7.1 Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические.**

Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических

проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем. Практическая работа №19 «Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении». Практическая работа №20 Составление таблицы «Глобальные проблемы человечества: пути решения»

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОУП 13 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ</b>	72/72	ДЗ

## Содержание

### Раздел 1. Духовная культура.

Культура и искусство. Виды искусств. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры. Культурный суверенитет России. Современная культура: направления развития. Молодежная культура.

Россия - страна многонациональной культуры: исторические национальные культурные традиции. Народная культура. Культурный туризм как способ знакомства с культурой регионов Российской Федерации.

Отрасль культуры. Учреждения культуры. Государственная политика в области культуры. Общество и культура: меценатство, добровольчество, волонтерство, общественные движения и организации. Всероссийские акции. Образование в сфере культуры и искусства.

Историческая память. Сохранение материальных и духовных ценностей русской культуры.

Институты исторической памяти: архивы, музеи, библиотеки, объекты культурного наследия.

Исторические символы России. Исторический календарь, памятные даты и дни воинской славы.

Общественные и государственные программы сохранения исторического наследия и возможности участия в них.

Наука. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Вклад России в развитие мировой науки. Возможности самореализации в науке.

Взаимодействие государства и бизнеса в развитии науки и инноваций.

Основные направления развития образования в Российской Федерации. Профессиональное образование. Академия, университет, институт: различия. Частное и государственное образование.

Правовые отношения в сфере образования:

участники правоотношений (обучающийся, родитель (законный представитель),

педагогический работник, образовательная организация, государство), их права и обязанности.

Человек — носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие

личности и достижение жизненного успеха. Целеполагание и жизненная навигация. Жизненный успех и его критерии.

*Практические занятия:*

«Виды культуры»

«Наука в современном мире»

«Роль образования в жизни современного человека»

Контрольная работа

### Раздел 2. Экономическая жизнь общества.

Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Уровень жизни. Конкуренция. Монополии: естественные и искусственные.

Государственное регулирование конкуренции.

Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Российская национальная экономическая модель. Экономика предложения. Финансовый и технологический суверенитет России. Актуальные задачи экономической политики России: вызовы в области экологии и ответственность

бизнеса, ресурсообеспеченность или проблема поколений.

Федеральный бюджет, его доходы и расходы. Управление федеральным бюджетом. Налогово-бюджетная политика государства. Государственный долг. Фонд национального благосостояния. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Федеральная налоговая служба. Счетная палата Российской Федерации.

Предпринимательство как основа экономики: виды и формы предпринимательской деятельности. Госкорпорации как институты развития с особым статусом. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Социальная ответственность бизнеса перед обществом.

Спрос и предложение. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, выручка и прибыль. Жизненный цикл компании. Способы и источники финансирования предприятий. Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Эмбарго.

Международные экономические организации: Международный валютный фонд (МВФ), Организация экономического сотрудничества и развития (ОЭСР), Всемирная торговая организация (ВТО). Правовая защита интересов России на международной арене. Принципы международного права. Роль и функции международных организаций и объединений: Организация Объединенных Наций (ООН), Содружество независимых государств (СНГ), Организация Договора о коллективной безопасности (ОДКБ), Шанхайская Организация сотрудничества (ШОС), БРИКС. Евразийский экономический союз (ЕАЭС).

Инфляция: причины возникновения и виды. Как измеряют инфляцию: процентная ставка (номинальная и реальная). Потребительская корзина. Ценовая стабильность. Защита семейного бюджета от инфляции.

Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты.

Финансовые услуги. Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг: Финансовый уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг и Банк России.

Банковская система. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции. Денежно-кредитная политика государства.

Кредит и заем. Разумная потребность в кредите. Кредитные условия. Долговая нагрузка и как ее рассчитать. Кредитная история и персональный кредитный рейтинг: их роль при получении кредитов. Управление долгом. Денежные переводы и платежи. Платежные инструменты для граждан: межбанковский перевод, система быстрых платежей. Цифровой рубль. Дистанционное банковское обслуживание и мобильный банк. Денежные переводы вне банков. Мошенничество и социальная инженерия.

Банковский вклад и его виды. Процентная ставка. Сбережения и их структура. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование.

Государственное страхование вкладов.

Страховые услуги. Объекты и виды страхования. Страхование рисков.

Обязательное и добровольное страхование. Основные виды коммерческих страховых продуктов: страхование имущества, страхование гражданской ответственности, накопительное и инвестиционное страхование жизни. Правила выбора страховых продуктов. Страховая премия, страховая выплата, страховой случай.

*Практические занятия:*

«Типы экономических систем»

«Факторы спроса и предложения»

Контрольная работа

### **Раздел 3. Общественные коммуникации.**

Общество как пространство общения. Коммуникации реальные и виртуальные. Средства массовой информации: история возникновения и развития. Социальные медиа, в том числе социальные сети и социальные мессенджеры. Медиа как средство манипулирования: фейки и дезинформация.

Социальные нормы как регуляторы общественной жизни: обычаи, традиции, этикет, право. Формальные и неформальные регуляторы. Лидеры, идеалы и идолы. Правовая ответственность гражданина за нарушение норм поведения.

Информационное пространство. Информационное право. Право на доступ к информации. Персональные данные: содержание, обработка, защита. Конфиденциальная информация. Правовое регулирование искусственного интеллекта: конфиденциальность, ответственность, технологии «больших данных», этические вопросы. Право в сфере киберспорта и видеоигр. Основы информационной безопасности в цифровой среде. Правила информационной гигиены.

#### **Раздел 4. Государство**

Признаки и функции государства. Монархия и республика — основные формы правления.

Унитарное и федеративное государственно-территориальное устройство.

Государственный суверенитет. Правовое государство и гражданское общество.

Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственно-территориальное устройство Российской Федерации.

Субъекты Российской Федерации: республика, край, область, город федерального значения, автономная область, автономный округ. Конституционный статус субъектов Российской Федерации.

Местное самоуправление.

Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации.

Взаимосвязь конституционных прав, свобод и обязанностей гражданина Российской Федерации.

Международная защита прав человека. Конституционное право как отрасль права.

Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации.

*Практические занятия:*

«Функции государства»

«Конституционное право»

#### **Раздел 5. Человек в политическом измерении.**

Политика и политическая власть. Внутренняя и внешняя политика. Субъекты политики в современном обществе. Политическая система общества, ее структура и функции. Политический режим и его виды. Демократия, демократические ценности.

Политическая культура общества и личности. Политическая идеология, ее роль в обществе.

Основные идейно-политические течения современности. Политическая элита и политическое лидерство.

Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Политическая деятельность. Формы участия граждан в политике. Выборы, референдум. Причины абсентеизма. Типы партийных систем.

Политические партии как субъекты политики,

их функции, виды. Общественно-политические организации.

Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации.

*Практические занятия:*

«Избирательное право в Российской Федерации»

Контрольная работа

#### **Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.**

Право в системе социальных норм. Система российского права: основные понятия. Правонарушение и юридическая ответственность. Защита прав и свобод. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.

Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса.

Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с

участием несовершеннолетних работников.

Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его виды.

Основные принципы уголовного права. Виды наказаний в уголовном праве, уголовная ответственность. Преступления и их виды. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.

*Практические занятия:*

«Право в системе социальных норм»

«Трудовое право»

«Административное право»

«Уголовное право»

### **Раздел 7. Человек в меняющемся мире: Россия сегодня.**

Перспективные направления развития промышленности и сельского хозяйства. Зеленая энергетика.

Оборонный комплекс. Строительство. Транспорт и дорожное строительство. Государственная политика импортозамещения. Россия как объект

туристического притяжения. Цифровые технологии в действии.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ДУП 14 ОСНОВЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ</b>	<b>62/34</b>	<b>ДЗ</b>

#### **Модуль 1. Основные понятия учебно-исследовательской деятельности. Методология проектной и исследовательской деятельности. Предмет и объект исследования.**

Понятие «проект». Теоретические основы учебного проектирования. Проект как вид учебно - познавательной и профессиональной деятельности. Типология проектов. Исследовательский проект. Творческий проект. Игровой проект. Информационный проект. Практический проект. Управление проектами.

Учебный проект: требования к структуре и содержанию. Современный проект учащегося - дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развития креативности и одновременно формирования определенных личностных качеств. Структура и содержание учебного проекта. Выбор темы. Определение целей и темы проекта.

Планирование учебного проекта. Анализ проблемы. Определение источников информации. Определение способов сбора и анализа информации. Постановка задач и выбор критериев оценки результатов и процесса. Определение способа представления результата. Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив (мозговой штурм), выбор оптимального варианта, уточнение планов деятельности. Основные инструменты: интервью, эксперименты, опросы, наблюдения.

Проектная и исследовательская деятельность: точки соприкосновения. Проектная деятельность. Исследовательская деятельность. Сходства и отличия проекта и исследования. Проектный подход при проведении исследования. Исследовательские проекты.

Основные понятия учебно-исследовательской деятельности. Феномен исследовательского поведения. Исследовательские способности. Исследовательское поведение как творчество. Научные теории.

Методологические атрибуты исследовательской деятельности. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования. Проблема исследования. Построение гипотезы. Цели и задачи исследования. Обобщение. Классификация. Умозаключения и выводы.

Методы эмпирического и теоретического исследования. Методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному).

**Практическое занятие:** Формулировка темы индивидуального проекта, определение типа проекта. Формулировка цели проектирования.

#### **Модуль 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности**

Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией - методы,

приемы, технологии. Отбор и систематизация информации.

Информационные ресурсы на бумажных носителях. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия.

Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий” в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования.

Сетевые носители - источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Создание сайта проекта. Сопровождение проекта (исследования) через работу с социальными сетями. Дистанционная коммуникация в работе над проектом.

Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы. Опорные конспекты.

Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Лучевые схемы-пауки и каузальные цепи. Интеллект-карты. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скрайбинг.

Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.

**Практическое занятие.** Изучение источников необходимой информации; обзор литературы по темам. «Отработка методов поиска информации в Интернете». Разработка анкеты, проведение анкетирования.

### **Модуль 3 Защита результатов проектной и исследовательской деятельности. Коммуникативные навыки**

Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.

Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.

Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.

Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение.

Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии.

Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления.

**Практические работы:** Оформление результатов работы. Требования к оформлению письменной части проекта. Оформление слайдов в программе PowerPoint. Защита проектов



## 6.2 Содержание учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного циклов

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОГСЭ.01 Основы философии</b>	<b>42/36</b>	<b>Э</b>
<p><b>Содержание</b></p> <p>Раздел 1. Предмет философии и ее история</p> <p>Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии</p> <p>1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность</p> <p>2. Предмет и определение философии.</p> <p>Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия</p> <p>1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).</p> <p>2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.</p> <p>3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика</p> <p>Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени</p> <p>1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.</p> <p>2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.</p> <p>Тема 1.4 Современная философия</p> <p>1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.</p> <p>2. Особенности русской философии. Русская идея.</p> <p>Раздел 2. Структура и основные направления философии</p> <p>Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение</p> <p>1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).</p> <p>2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др.</p> <p>Строение философии и ее основные направления</p> <p>Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания</p> <p>1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.</p> <p>2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.</p> <p>Тема 2.3 Этика и социальная философия</p> <p>1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное сопротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.</p> <p>2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности</p> <p>Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение</p> <p>1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.</p> <p>2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.</p>		
<b>Наименование дисциплин и профессиональных модулей</b>	<b>Макс./аудит. час.</b>	<b>ПА</b>
<b>ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ</b>	<b>36/36</b>	<b>ДЗ</b>
<b>Содержание</b>		

Раздел 1. Введение. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг.

Особенности идеологии национальной и социально-экономической политики.

Культурное Развитие народов Советского Союза и русская культура

Внешняя политика СССР.

Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 1980-х гг.

Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.

Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.

Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ.

Российская Федерация как правопреемница СССР.

Контрольная работа.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX- начале XXI века.

Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века

Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.

Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.

Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество.

Планы НАТО в отношении России.

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.

Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.

Внутренняя политика России на Северном Кавказе

Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта на Северном Кавказе

Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.

Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы

Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.

Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.

Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира.

Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира.

Участие России в формировании единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира.

Тема 2.4. Развитие культуры в России

Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».

Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».

Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.

Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире

Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.

Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.

Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.

Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.

Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения

Информационное общество. Глобализация и ее последствия  
 Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</b>	<b>164/164</b>	<b>ДЗ</b>
<p>Раздел 1. Профессиональная деятельность специалиста.                      Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.                      Практические:                      1. Работа с текстом «Моя профессия - повар».                      2. Работа с текстом «Инновационная техника в быту».                      3. Работа с текстом «Типы организаций питания и работа персонала».                      4. Работа с текстом «Продукты питания и способы кулинарной обработки».                      5. Работа с текстом «В супермаркете».                      6. Составление меню, названия блюд.</p> <p>Раздел 2. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания.                      Тема 2.1. Сервис, обслуживание.                      Практические:                      7. Работа с текстом «Планирование меню».                      8. Работа с текстом «Накрываем на стол».                      9. Работа с текстом «Ресторанный сервис».                      10. Работа с текстом «В школьном буфете».                      11. Составление диалогов в буфете, кафе, ресторане.                      12. Чтение диалогов на тему «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания».</p> <p>Контрольная работа по темам 1.1-2.1.</p> <p>Раздел 3. Национальные кухни стран мира.                      Тема 3.1. Кухни народов мира.                      Практические:                      13. Работа с текстом «Русская кухня».                      14. Работа с текстом «Особенности русской кухни».                      15. Работа с текстом «Что едят в Америке?».                      16. Работа с текстом «Британская кухня».                      17. Составление меню национальной кухни.                      18. Чтение диалогов на тему «Национальные кухни стран мира».</p> <p>Раздел 4. Здоровое питание.                      Тема 4.1. Здоровая еда.                      Практические:                      19. Работа с текстом «Едим здоровую пищу».                      20. Работа с текстом «Как быть здоровым».                      21. Работа с текстом «Значение здорового питания для жизни человека».                      22. Правила и принципы здорового питания.                      23. Составление полноценного меню.                      24. Чтение диалогов на тему «Здоровое питание».</p> <p>Контрольная работа по темам 3.1-4.1.</p> <p>Раздел 5. Иностранный язык в профессиональной деятельности.                      Тема 5.1. Кухня. Производственные помещения и оборудование.                      25. Введение лексических единиц по теме.                      26. Работа с текстом «Кухонная, столовая и барная посуда».                      27. Работа с текстом «Сервировка стола».</p>		

28. Работа с текстом «Сервировка стола».
29. Работа с текстом «Кухня. Производственные помещения и оборудование».
30. Чтение диалогов на тему «Производственные помещения и оборудование».
- Тема 5.2. Кухонная, столовая и барная посуда.
31. Введение лексических единиц по теме.
32. Столовые приборы.
33. Кухонная посуда.
34. Барная посуда.
35. Составление диалогов по теме «Кухонная, столовая и барная посуда».
36. Работа с текстом «Кухонная, столовая и барная посуда».
- Контрольная работа по темам 5.1-5.2.
- Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОГСЭ 04 Физическая культура</b>	<b>164/164</b>	
Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОГСЭ.05 Психология общения</b>	<b>32//32</b>	<b>ДЗ</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### Раздел 1 Психологические аспекты общения

Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия.

Общение в системе межличностных и общественных отношений. Роль общения в профессиональной деятельности. Единство общения и деятельности.

Тема 1.2. Классификация общения

Виды общения. Структура общения. Функции общения.

Тема 1.3. Средства общения

Вербальные средства общения. Основы устного общения. Формы вербальной коммуникации. Культура речи. Невербальные средства общения. Сходство и различие вербальной и невербальной коммуникации. Структура невербальной коммуникации.

Тема 1.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

Основные элементы коммуникации. Виды коммуникаций. Коммуникативные барьеры.

Тема 1.5. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)

Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие и общение. Искажения в процессе восприятия и общения. Психологические механизмы восприятия и общения. Влияние имиджа на восприятие и общение. Стиль делового общения

Тема 1.6. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

Типы взаимодействия при и общении: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия и общения в системе трансактного анализа. Ориентация на понимание и стиль общения. Взаимодействие и общение как организация совместной деятельности

Тема 1.7. Техники активного слушания

Виды, правила и техники слушания. Методы развития коммуникативных способностей.

### Раздел 2 Деловое общение

Тема 2.1. Деловое общение

Этапы делового общения. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.

Тема 2.2. Проявление индивидуальных особенностей в деловом общении

Темперамент. Типы темперамента. Свойства темперамента.

Тема 2.3. Этикет в профессиональной деятельности

Понятие этикета. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений

Тема 2.4. Деловые переговоры

Переговоры как разновидность делового общения. Подготовка к переговорам. Ведение переговоров.

Раздел 3. Конфликты в деловом общении

Тема 1. Конфликт его сущность и основные характеристики

Понятие конфликта и его структура. Динамика конфликта. Виды конфликтов

Тема 3.2. Стратегии поведения в конфликтной ситуации

Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации.

Тема 3.3. Конфликты в деловом общении

Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Правила поведения в конфликтах.

Тема 3.4. Стресс и его особенности

Стресс и его характеристика. Профилактика стрессов в деловом общении».

### 6.3 Содержание учебных дисциплин естественнонаучного цикла

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА		
<b>ЕН.01 ХИМИЯ</b>	<b>144/144</b>	<b>ДЗ</b>		
Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА		
<p>Раздел 1. Физическая химия</p> <p>Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</p> <p>Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания. Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>1. Написать термохимическое уравнение реакции;</p> <p>2. Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.</p> <p>Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика</p> <p>Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость</p> <p>Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)</p> <p>Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении</p> <p>Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика</p> <p>Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.</p> <p>Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс</p> <p>Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p>Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания</p> <p>Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Сравните активность биологических и неорганических катализаторов.</p> <p>Решение задач на расчет константы скорости реакции.</p> <p>Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»</p> <p>Тема 1.4. Свойства растворов.</p> <p>Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций.</p> <p>Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления,</p>				

температур кипения, замерзания, рН среды.

Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.

Определение рН среды различными методами.

Самостоятельная работа обучающихся.

Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая.

Решить задачи на расчет концентрации растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления.

Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.

Самостоятельная работа обучающихся.

Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.

Раздел.2 Коллоидная химия

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.

Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.

Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зольей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.

Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.

Самостоятельная работа обучающихся.

Составление формул и схем мицеллы гидрозолья.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.

Самостоятельная работа обучающихся.

Подготовить компьютерные презентации на тему:

Молоко, как природная эмульсия.

Пенообразование в кондитерском производстве.

Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.

Высокомолекулярные соединения.

Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.

Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.

Самостоятельная работа обучающихся.

Подготовить сообщения на тему:

Вещества – загустители, желеобразователи.

Раздел 3. Аналитическая химия

### Тема 3.1.

#### Качественный анализ.

Аналитическая химия, ее задачи, значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена

### Тема 3.2.

#### Классификация катионов и анионов.

##### Содержание учебного материала

Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения.

Произведение растворимости, условия образования осадков

Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп.

Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля

Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.

Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.

Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.

Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.

Практическое занятие. Решение задач на правило произведения растворимости.

Самостоятельная работа обучающихся.

Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении.

Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения.

Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути.

Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.

### Тема 3.3.

#### Количественный анализ. Методы количественного анализа.

##### Содержание учебного материала

Понятие. Сущность методов количественного анализа.

Операции весового (гравиметрического) анализа

Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов

Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность

Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора

Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.

Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.

Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.

Самостоятельная работа обучающихся.

Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора.

Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя»

Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-



технологического контроля.

Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.

Сущность физико-химических методов анализа и их особенности

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.

**ЕН.02 Экологические основы природопользования**

**36/36**

**ДЗ**

**Тема 1. Природоохранный потенциал**

Введение. Природа и общество. Взаимодействие человека и природы. Искерпаемые и неисчерпаемые природные ресурсы. Рациональное использование и охрана водных ресурсов. Почвенные ресурсы, их использование и охрана. Использование и охрана недр. Использование и охрана растительности.

Природные ресурсы и рациональное природопользование Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.

**Тема 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование**

Природные ресурсы и их классификация. Природные ресурсы и их классификация. Охрана воздушной среды. Принципы и методы рационального природопользования. Принципы и методы рационального природопользования. Промышленная экология. Промышленная экология. Общая характеристика природоохранной деятельности на промышленных предприятиях. Принципы размещения производств различного типа. Влияние различных отраслей сельского хозяйства на природную окружающую среду. Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушительного воздействия на природу. Природоохранный надзор.

**Тема 3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами**

Основные загрязнители и их классификация. Основные загрязнители и их классификация. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Международное сотрудничество в решении проблем природопользования. Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Понятие и принцип мониторинга окружающей среды. Прогноз экологических последствий различных видов деятельности.

**Тема 4. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.**

Природоохранный надзор. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Цели, задачи и основные направления природоохранной деятельности. Условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности. Методы экологического регулирования. Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

**Тема 5. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду**

Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушения экологии окружающей среды.

Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушения экологии окружающей среды. Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушения экологии окружающей среды. Понятие об экологической оценке производств и предприятий. Природно-ресурсный потенциал Российской Федерации. Охраняемые природные территории РФ. Изучения особо охраняемых природных территорий.

## 6.4 Содержание учебных общепрофессиональных дисциплин

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>	64/64	ДЗ
<b>Содержание</b>		
<p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева..</p> <p><b>Морфология и физиология микробов</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.</p> <p>2 Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p><b>ЛР № 1</b> Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов</p> <p><b>ЛР № 2</b> Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</p> <p>1.Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.</p> <p>2.Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p><b>ЛР № 3</b> Выращивание микробов на различных питательных средах</p> <p><b>ЛР № 4</b> Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p> <p>1. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет</p> <p>2. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 1</u> «Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции»</p> <p><u>Практическое занятие 2</u> «Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.»</p> <p><b>Основы физиологии питания</b></p> <p>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</p> <p>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 3</u> «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности»</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> <p>2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 4</u> «Изучение схемы пищеварительного тракта.»</p> <p><u>Практическое занятие 5</u> «Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи»</p>		

## Содержание учебного материала

1. 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

### Практические занятия

Практическое занятие 6 «Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.»

Практическое занятие 7 «Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)»

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

### Практические занятия

Практическое занятие № 8 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»

### Гигиена и санитария в организациях питания

1. Личная гигиена работников пищевых производств.

2. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.

3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

### Практические занятия

Практическое занятие 9 «Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.»

Практическое занятие 10 «Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве»

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

2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения

### Практические занятия

Практическое занятие 11 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования

- 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, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок

### Практические занятия

Практическое занятие 12 «Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).»

- 1 Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация

- 2 Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья</b>	106/106	ДЗ
<b>Содержание</b>		

1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.

### **Основные группы продовольственных товаров**

1 Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента

2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.

3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов

1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

**ЛР № 1** Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий

2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий

**ЛР № 2** Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий

1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов

2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов

**ЛР № 3** Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов

1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов

2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

**ЛР № 4** Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов

1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов

2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов

**ЛР № 5** Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов

1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров

2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров

**ЛР № 6** Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров

1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров

2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров

**ЛР № 7** Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров

1 Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами

2 Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.

Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.

3 Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).

4 Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям

5 Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.

6 Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.

Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.

Практическое занятие 1 «Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора»

Практическое занятие 2 «Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.»

Практическое занятие 3 «Подбор технического оснащения складских помещений»

1 Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

2 Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества

3 Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.

Практическое занятие 4 «Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.»

Практическое занятие 5 «Определение наличия запасов на складе.»

1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.

Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.

2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов

3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов

Практическое занятие 6 «Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов»

Практическое занятие 7 «Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции»

Практическое занятие 8 «Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции»

1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.

2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство

Практическое занятие 9 «Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада»

Практическое занятие 10 «Оформление заказа на сырье и продукты со склада»

1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.

2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов

3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков

4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания

5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд

Практическое занятие 11 «Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения»

Практическое занятие 12 «Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи»

Практическое занятие 13 «Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов»

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ОП 03 Техническое оснащение организаций питания</b>	96/90	Э

<b>Содержание</b>		
<p>Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов</p>		
<p><b>Механическое оборудование</b></p>		
<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p>		
<p>2 Понятие о передачах. Понятие об электроприводах</p>		
<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>1 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..</p>		
<p>2 Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации</p>		
<p><b>Практические занятия</b></p>		
<p><u>Практическое занятие 1</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин»</p>		
<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>1 Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		
<p><b>Практические занятия</b></p>		
<p><u>Практическое занятие 2</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов»</p>		
<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>1 Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		
<p><b>Практические занятия</b></p>		
<p><u>Практическое занятие 3</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы»</p>		
<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>1 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		
<p><b>Практические занятия</b></p>		
<p><u>Практическое занятие 4</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров»</p>		
<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>1 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p>		
<p><b>Практические занятия</b></p>		
<p><u>Практическое занятие 5</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки»</p>		
<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>1 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</p>		
<p><b>Практические занятия</b></p>		
<p><u>Практическое занятие 6</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде»</p>		
<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		
<p>1 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</p>		

## **Практические занятия**

Практическое занятие 7 «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья»

### **Тепловое оборудование**

#### **Содержание учебного материала**

1 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

#### **Содержание учебного материала**

1 Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

## **Практические занятия**

Практическое занятие 8 «Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования»

#### **Содержание учебного материала**

Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации

## **Практические занятия**

Практическое занятие 9 «Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования»

#### **Содержание учебного материала**

Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

## **Практические занятия**

Практическое занятие 10 «Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов»

#### **Содержание учебного материала**

Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

## **Практические занятия**

Практическое занятие 11 «Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования»

#### **Содержание учебного материала**

1 Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

## **Практические занятия**

Практическое занятие 12 «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста»

#### **Содержание учебного материала**

1 Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

## **Практические занятия**

Практическое занятие 13 «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи»

#### **Содержание учебного материала**

1 Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.

## **Практические занятия**

Практическое занятие 14 «Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов»

### **Холодильное оборудование**

#### **Содержание учебного материала**

1 Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования

2 Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.

3 Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования

#### **Содержание учебного материала**

1 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

<p>2 Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 15</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования»</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 16</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки»</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 17</u> «Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов»</p> <p><b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения</p> <p>2 Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства</p> <p>3 Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни</p> <p>4 Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>5 Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>6 Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 18</u> «Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов»</p> <p><u>Практическое занятие 19</u> «Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов»</p> <p><u>Практическое занятие 20</u> «Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания»</p>		
<b>ОП.04 Организация обслуживания</b>	70/70	ДЗ
<p>1 Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.</p> <p>Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.</p> <p>Прогрессивные технологии обслуживания</p> <p>2 Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.</p> <p>3 Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 1</u> «Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией»</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p>		



- 1 Торговые помещения, виды, характеристика, назначение
- 2 Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг
- 3 Интерьер помещений организации питания
- 4 Сервизная, назначение, оснащение
- 5 Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение
- 6 Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение

### **Практические занятия**

Практическое занятие 2 «Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия»

### **Содержание учебного материала**

- 1 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды
- 2 Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания
- 3 Порядок получения и подготовка посуды, приборов
- 4 Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла
- 5 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья
- 6 Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности
- 7 Правила работы с подносом

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 1 «Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания»

Лабораторная работа 2 «Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания»

Лабораторная работа 3 «Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию»

Лабораторная работа 4 «Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом»

### **Содержание учебного материала**

- 1 Средства информации. Назначение и принципы составления меню
- 2 Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 5 «Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания»

### **Содержание учебного материала**

- 1 Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов
  - 2 Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов
- Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями
- Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.
- Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 6 «Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет»

Лабораторная работа 7 «Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство»

### **Содержание учебного материала**

- 1 Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных

приемов пищи

2 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

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 8 «Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом»

Лабораторная работа 9 «Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча»

Лабораторная работа 10 «Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд»

Лабораторная работа 11 «Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка»

Лабораторная работа 12 «Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов»

### **Содержание учебного материала**

1 Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя

2 Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд

3 Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.

4 Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий

5 Правила этикета и нормы поведения за столом

6 Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP

7 Расчет с потребителями

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 13 «Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания»

Лабораторная работа 14 «Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями»

Лабораторная работа 15 «Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей»

### **Содержание учебного материала**

1 Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы

Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы

2 Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

3 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

4 Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания

5 Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай

6 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 16 «Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах»

Лабораторная работа 17 «Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах»

### **Содержание учебного материала**

1 Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс

2 Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.

Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц

3 Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий

<p>4 Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта  5 Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю  6 Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана</p>		
<p><b>Практические занятия</b>  <u>Практическое занятие № 3</u> «Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю»  <b>Контрольная работа</b></p>		
<p><b>ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b></p>	<p>102/102</p>	<p>ДЗ</p>
<p>Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.  Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.  Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.  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. Рыночное равновесие.  Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b>  Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.  Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  <b>Практические занятия.</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b>  Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.  Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП  Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  <b>Практические занятия.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.  <b>Практические занятия.</b> Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.  <b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).</p>		

**Практические занятия.** Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.

**Практические занятия.** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII

Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий

#### **Содержание учебного материала**

Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования.

Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения.

Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса

#### **Тематика практических занятий и лабораторных работ**

**Практические занятия.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек

#### **Содержание учебного материала**

Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.

Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов

#### **Тематика практических занятий и лабораторных работ**

**Практические занятия.** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.

#### **Содержание учебного материала**

Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.

Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность

#### **Тематика практических занятий и лабораторных работ**

**Практические занятия.** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.

#### **Содержание учебного материала**

Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование

Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения

Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи.

Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования.

Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам

Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления

Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией

#### **Тематика практических занятий и лабораторных работ**

#### **Практические занятия.**

Изучение источников финансирования деятельности организации

**Практические занятия.** Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций

**Практические занятия.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды

**Практические занятия.** Изучение разделов бизнес-плана

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"  
Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпах роста, тенденциях развития

#### **Содержание учебного материала**

Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды

Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание

Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений.

Делегирование полномочий.

#### **Тематика практических занятий и лабораторных работ**

**Практические занятия.** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»

**Практические занятия.** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»

#### **Содержание учебного материала**

Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.

Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда

#### **Тематика практических занятий и лабораторных работ**

**Практические занятия.** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.

#### **Содержание учебного материала**

Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации

Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места

#### **Тематика практических занятий и лабораторных работ**

**Практические занятия.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»

#### **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач

#### **Основы маркетинга**

#### **Содержание учебного материала**

Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление

<p>маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).</p> <p>Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p> <p>Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практические занятия.</b> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.</p> <p><b>Практические занятия.</b> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий</p>		
<p><b>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</b></p> <p>Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина</p> <p>Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина</p> <p>Право социальной защиты граждан</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Основы гражданского права</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Предмет, принципы и источники российского гражданского права</p> <p>Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение</p>	36/36	ДЗ

<p>нормативных материалов</p> <p><b>Содержание учебного материала</b> Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности</p> <p><b>Тематика практических занятий</b> Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»</p> <p><b>Содержание учебного материала</b> Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Основы трудового права</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b> Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника</p> <p><b>Тематика практических занятий</b> Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Содержание учебного материала</b> Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b> Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Содержание учебного материала</b> Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды,</p>		
---	--	--

<p>причины возникновения</p> <p>Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Административные правонарушения и административная ответственность</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины</p> <p>Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.</p> <p>Третейские суды в РФ</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов</p>		
<p><b>ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности</b></p>	<p>96/96</p>	<p>ДЗ</p>
<p><b>1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам:</p> <p>Проблема информации в современной науке.</p> <p>Представление числовой, символьной, графической информации.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства</p>		



хранения и переноса информации.

Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника

**Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам:

Архитектура персонального компьютера.

Архитектура микропроцессоров.

Внешние устройства ЭВМ.

АРМ рабочих мест в индустрии питания..

**Содержание учебного материала**

Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем

**Тематика практических занятий**

Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».

**Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы

**Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**

**Содержание учебного материала**

Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов

Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.

**Тематика практических занятий**

Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа

**Самостоятельная работа обучающихся**

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме:

Настольные издательские системы

**Содержание учебного материала**

Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: [Microsoft Paint](#); Corel DRAW, Adobe Photoshop)

**Тематика практических занятий**

Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ

**Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ

**Содержание учебного материала**

Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение

**Тематика практических занятий**

Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..

**Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме

«Современные тенденции в оформлении блюд».

### **Содержание учебного материала**

Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы.

Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.

База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.

### **Тематика практических занятий**

Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета

### **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности

### **Содержание учебного материала**

Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.

Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.

### **Тематика практических занятий**

Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товара (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).

### **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач

### **Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**

### **Содержание учебного материала**

Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных.

Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.

Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer.

Электронная почта и телеконференции

Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы.

Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..

### **Тематика практических занятий**

Создание Web-страницы предприятия общественного питания.

### **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.

### **Содержание учебного материала**

Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.

Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.

### **Тематика практических занятий**

Организация безопасной работы с компьютерной техникой.

### **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**

Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов

**ОП.08 Охрана труда**

32/32

ДЗ

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

### **Нормативно - правовая база охраны труда**

#### **Содержание учебного материала**

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

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).

Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия

Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание

#### **Тематика практических работ**

Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда

#### **Содержание учебного материала**

Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда

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

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

#### **Содержание учебного материала**

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

Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям 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

Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации

Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда

#### **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.

#### **Условия труда на предприятиях общественного питания**

#### **Содержание учебного материала**

Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм

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

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**

Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам

#### **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

#### **Содержание учебного материала**

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

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**

Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов

#### **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»

#### **Электробезопасность и пожарная безопасность**

#### **Содержание учебного материала**

Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)

Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.

Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования

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

Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия

Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания

#### **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

### **Содержание учебного материала**

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

Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами

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

Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение

Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания

### **Тематика практических занятий**

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

### **Содержание учебного материала**

Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности

Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования

Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др

### **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

## **ОП.09 /Безопасность жизнедеятельности**

68/68

ДЗ

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Содержание учебного материала

Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства 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

Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК

Содержание учебного материала

Защита населения и территорий при стихийных бедствиях

Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах  
Тематика практических занятий  
Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения  
Содержание учебного материала  
Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии  
Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке  
Содержание учебного материала  
Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.  
Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.  
Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.  
Правовые основы оказания первой медицинской помощи. 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.  
Тематика практических занятий  
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  
Содержание учебного материала  
Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.  
Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий  
Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ  
Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.  
Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке  
Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России  
*Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации*  
Тематика практических занятий  
Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций  
Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях  
Изучение материальной части, сборка, разборка автомата  
Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.  
Построение и отработка движения походным строем  
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте

## 6.5 Содержание профессиональных модулей

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	311/280	ЭК
<p><b>Планируемые результаты освоения</b></p> <p><b>ВД 1</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p><b>ПК 1.4</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
<b>МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	64/60	ДЗ
<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 1.</u> Составление заявки на сырье</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</p> <p>2. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 2.</u> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке</p>		

овощей и грибов.

Практическое занятие 3. Тренинг по отработке без-опасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).

#### **Контрольная работа**

#### **Содержание учебного материала**

1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

#### **Тематика практических работ**

Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки

#### **Контрольная работа**

#### **Содержание учебного материала**

1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ

2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них

3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы..

Практическое занятие 8. «Отработка безопасных приемов эксплуатации электромясорубки, куттера»

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

85/76

Э

#### **Содержание**

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.

Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов

2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов



3 Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения

#### **Лабораторные работы**

**ЛР № 1** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов

**ЛР № 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, баклажанов, помидоров)

#### **Содержание учебного материала**

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

#### **Контрольная работа**

#### **Содержание учебного материала**

1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.

2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы

3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

#### **Лабораторные работы**

**ЛР № 3** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

**ЛР № 4** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

**ЛР № 5** Обработка нерыбного водного сырья

#### **Содержание учебного материала**

1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.

2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.

3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.

4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение

#### **Содержание учебного материала**

1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.

Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса

2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Лабораторные работы**

**ЛР № 6** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

**ЛР № 7** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без

**Содержание учебного материала**

1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества безопасности

2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.

7. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.

**Контрольная работа****Содержание учебного материала**

1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения

**Лабораторные работы**

**ЛР № 8** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы

**ЛР № 9** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ПМ 02. 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	362/326	ЭК

**ВД 2**

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

**ПК 2.1.**

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 2.2**

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 2.3**

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

**ПК 2.4**

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 2.5**

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 2.6**

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**

61/52

Кр/Э

### **Содержание**

Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания

2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)

3 Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе

### **Практические занятия**

Практическое занятие 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи

### **Содержание учебного материала**

Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции

2 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).

Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения

3 Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции

### **Практические занятия**

Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)

### **Содержание учебного материала**

1 Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.

2 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.

Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).

3 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)

#### **Содержание учебного материала**

Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.

Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов

Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.

Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции

**МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

139/130

Кр/Э

#### **Содержание**

1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции

2 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни

3 Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.

Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)

4 Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими

5 Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность

приготовления, температура, способы подачи

6 Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования

### **Практические занятия**

Практическое занятие 4 Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

### **Содержание учебного материала**

1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции

2 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов

3 Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:

- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;
- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;
- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;
- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов

4 Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.

5 Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.

### **Практические занятия**

Практическое занятие 5 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

### **Содержание учебного материала**

1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные

направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.

2. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.

3. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

4 Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос

### **Содержание учебного материала**

1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.

2. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

### **Практическое занятие**

Практическое занятие 6 Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

### **Контрольная работа**

#### **Содержание учебного материала**

1. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного

ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.

2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

### **Практические занятия**

Практическое занятие 7 Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

### **Содержание учебного материала**

1. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом

2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.

3 Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов

4 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:

- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),
- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);
- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;
- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;

- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.

Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.

5 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности

6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

### **Практические занятия**

Практическое занятие 8 Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 5. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

### **Содержание учебного материала**

1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента

2. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой

3. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

4 Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

### **Практические занятия**



Практическое занятие 9 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

#### **Содержание учебного материала**

1 Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.

2 Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

3 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов 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

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 10 Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **Лабораторные работы**

Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>346/310</b>	<b>эк</b>

### ВД 3

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### ПК 3.1.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

#### ПК 3.2

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### ПК 3.3

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### ПК 3.4

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### ПК 3.5

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### ПК 3.6

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### ПК 3.7

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

70/64

ДЗ

### Содержание

1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления

2 Правила адаптации, разработки рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 1. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания

#### **Содержание учебного материала**

1 Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

2 Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)

3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

#### **Содержание учебного материала**

- 1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
- 2 Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос
- 3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

### **Практические занятия**

Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>	78/66	Э
---	-------	---

### **Содержание**

- 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
- 2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- 3 Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- 4 Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- 5 Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

### **Содержание учебного материала**

- 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
- 2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- 3 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.

4 Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.

5 Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

#### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 1** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салат-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).

#### **Содержание учебного материала**

1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

4 Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. 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 канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

#### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 2** Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

#### **Содержание учебного материала**

1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида,

витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3 Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).

#### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

#### **Содержание учебного материала**

1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

4 Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. 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 блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

#### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	314/284	ЭК

#### ВД 4

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

##### ПК 4.1.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

##### ПК 4.3

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

##### ПК 4.4

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

##### ПК 4.5

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

##### ПК 4.6

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	74/68	ДЗ
---	-------	----

#### **Содержание**

1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента

2 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

#### **Содержание учебного материала**

1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции

3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

#### **Содержание учебного материала**

1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного 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 десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

2 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

### **Практические занятия**

Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

78/72

ДЗ

### **Содержание**

1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

4 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)

**Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).

### **Содержание учебного материала**

1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные

направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.

2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.

4 Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

#### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).

**Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).

#### **Контрольная работа**

##### **Содержание учебного материала**

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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).

##### **Содержание учебного материала**

1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.



2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3 Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.

4 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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).

**Лабораторные работы**  
**Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	404/374	ЭК
<p>ВД 5  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6  Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	70/64	ДЗ
<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	70/64	ДЗ

## **Содержание**

1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.

2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства

3 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий

4 Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования

5 Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления

### **Практические занятия**

Практическое занятие 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа

Практическое занятие 2 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.

### **Содержание учебного материала**

1 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера

2 Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### **Содержание учебного материала**

1 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.

2 Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий

### **Практические занятия**

Практическое занятие 3 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды

### **Контрольная работа**

### **Содержание учебного материала**

1 Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.

2 Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.

3 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.

4 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

5 Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент,

одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования

### **Практические занятия**

Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	106/100	ДЗ
---	---------	----

### **Содержание**

- 1 Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 2 Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3 Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 4 Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 5 Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 6 Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения
- 7 Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 8 Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 9 Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

### **Практические занятия**

Практическое занятие 1 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов

Практическое занятие 2 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

### **Содержание учебного материала**

- 1 Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 2 Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения
- 3 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 4 Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 5 Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 6 Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и

праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

### **Содержание учебного материала**

1 Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста

2 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

3 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.

4 Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения

5 Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.

### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

### **Контрольная работа**

### **Содержание учебного материала**

1 Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.

2 Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.

3 Оценка качества. Условия и сроки хранения

4 Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

### **Лабораторные работы**

**Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

<b>Наименование дисциплин и профессиональных модулей</b>	<b>Макс./аудит. час.</b>	<b>ПА</b>
<b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	340/322	ЭК
<b>ВД 6</b> <b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b> ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5		

Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		
<b>МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>	142/142	ДЗ
<b>Содержание</b>		
<p>1 Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p> <p>2 Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>3 Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>4 Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p> <p>2 Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>3 Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 22</u> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p> <p><u>Практическое занятие 23</u> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>		

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
<b>ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</b>	883/856	ЭК
<p>ПК 7.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 7.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 7.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 7.4. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 7.5. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 7.7. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 7.8. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p> <p>ПК 7.9. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p>		
<b>МДК 07.01 Технология продукции общественного питания</b>	133/130	ДЗ
<b>Содержание</b>		
<p>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации</p> <p><b>Практические занятия</b>  <u>Практическое занятие 1.</u> Определение массы отходов при механической обработке.  <u>Практическое занятие 2</u> Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости</p> <p><b>Лабораторные работы</b>  Приготовление полуфабрикатов из овощей. Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов из овощей.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b>  Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи.  Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.  Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога Отпуск, требования к качеству.</p>		

Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.

### **Практические занятия**

Практическое занятие 3 Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

### **Лабораторные работы**

Приготовление блюд из яиц, творога. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда.

### **Содержание учебного материала**

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.

Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.

### **Практические занятия**

Практическое занятие 4 Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов

Практическое занятие 5 Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов

Практическое занятие 6 Разработка технологических карт

### **Лабораторные работы**

Приготовление супов. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда.

### **Содержание учебного материала**

Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования

Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.

Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.

Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске.

Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.

### **Практические занятия**

Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт

### **Лабораторные работы**

Приготовление блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда.

### **Содержание учебного материала**

Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.

Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.

Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.

Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.

Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса.

Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.

Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

### **Практические работы**

Практическое занятие 8 Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Решение ситуационных задач

Практическое занятие 9 Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт

### **Лабораторные работы**

Приготовление блюд из мяса. Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда

### **Контрольная работа**

#### **Содержание учебного материала**

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья

Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.

Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов.

Последовательность выполнения технологических 19 3. 4. 5. операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.

Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.

Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок

### **Практические занятия**

Практическое занятие 10 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.

#### **Содержание учебного материала**

Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.

Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.

Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.

Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.

Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.



Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления.

Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.

Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.

Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения.

Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.

### **Практические занятия**

Практическое занятие 11 Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков.

Практическое занятие 12 Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.

Практическое занятие 13 Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование.

**МДК 07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий**

132/126

ДЗ

### **Содержание**

Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Мука и крахмал. Сахар-песок и его заменители, мед, патока. Яйца и яичные продукты.

Молоко и молочные продукты. Масло сливочное, маргарин, жиры для жарения и масла растительные.

Овощи, грибы, плоды, ягоды и крупы

Мясные и рыбные продукты. Пищевые добавки. Разрыхлители теста. Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы. Желирующие вещества

### **Содержание учебного материала**

Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчеты. Фарши. Приготовление и рецептуры несладких фаршей и сладких начинок

Сиропы, помада, фруктовая начинка, желе. Характеристика и рецептуры сиропов, помад, фруктовой начинке и желе.

Кремы и смеси. Характеристика кремов и смесей.

### **Практические занятия**

Практическое занятие 1 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.

Практическое занятие 2 Составление технологических карт

### **Содержание учебного материала**

Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании.

### **Практические занятия**

Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач

### **Контрольная работа**

### **Содержание учебного материала**

Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста

Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.

Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопасного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.

Приготовление опарного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста.

Приготовление и рецептуры жаренных изделий из теста.

Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоенного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого слоенного теста.

Приготовление блинного теста и теста для оладий и изделий из них. Приготовление блинного теста и теста для оладий. Приготовление и рецептуры изделий из блинного теста и теста для оладий.

Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста

Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости

Практическое занятие 5 Составление технологических карт

#### **Лабораторные работы**

Замес дрожжевого теста без-опарным способом

#### **Содержание учебного материала**

Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление вафельного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление и рецептура печенья из воздушного теста. Приготовление и рецептуры изделий.

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.

#### **Лабораторные работы**

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.

#### **Содержание учебного материала**

Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.

Украшения из помады, глазури, кондира и сахарных мастик.

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач

#### **Контрольная работа**

#### **Содержание учебного материала**

Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление и рецептуры бисквитных пирожных.

Приготовление и рецептуры песочных пирожных.

Приготовление и рецептуры слоеных пирожных.

Приготовление и рецептуры заварных пирожных.

Приготовление и рецептуры воздушных пирожных.

Приготовление и рецептуры миндальных пирожных.

Приготовление и рецептуры пирожных крошковых. Десертных.

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 8 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.

Практическое занятие 9 Составление технологических карт

#### **Лабораторные работы**

Приготовление пирожных.

#### **Содержание учебного материала**

Характеристика тортов.

Приготовление и рецептура бисквитных ,песочных, слоеных тортов.

Приготовление и рецептуры миндальных, воздушно-ореховых, воздушных тортов.

Хранение и транспортирование пирожных и тортов

### **Лабораторные работы**

#### **Приготовление бисквитного торта.**

##### **Содержание учебного материала**

Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.

Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности.

Приготовление и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами.

Приготовление и рецептуры изделий с низким содержанием жира

##### **Практические занятия**

Практическое занятие 10 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.

Практическое занятие 11 Составление технологических карт

##### **Содержание учебного материала**

Приготовление рецептуры восточных кондитерских изделий

##### **Практические занятия**

Практическое занятие 12 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости

Практическое занятие 13 Составление технологических карт

##### **Содержание учебного материала**

Характеристика современных продуктов питания.

Методы и задачи лабораторного контроля.

## 6.6 Содержание программы практической подготовки.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

Практическая подготовка при реализации образовательной программы может быть организована непосредственно в колледже в учебно-производственных мастерских. Практическая подготовка в форме производственной практики реализуется на предприятиях и в организациях города и районов.

Наименование видов практической подготовки	Всего час.
<b>В рамках общепрофессиональных учебных дисциплин (практические и лабораторные работы)</b>	
<b>СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	
<b>УП 01</b>	72
<p>Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Мука и крахмал. Сахар-песок и его заменители, мед, патока. Яйца и яичные продукты.</p> <p>Молоко и молочные продукты. Масло сливочное, маргарин, жиры для жарения и масла растительные. Овощи, грибы, плоды, ягоды и крупы</p> <p>Мясные и рыбные продукты. Пищевые добавки. Разрыхлители теста. Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы. Желирующие вещества</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, и их расчеты. Фарши. Приготовление и рецептуры несладких фаршей и сладких начинок</p> <p>Сиропы, помада, фруктовая начинка, желе. Характеристика и рецептуры сиропов, помад, фруктовой начинке и желе.</p> <p>Кремы и смеси. Характеристика кремов и смесей.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 1</u> Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.</p> <p><u>Практическое занятие 2</u> Составление технологических карт</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>Практическое занятие 3</u> Решение ситуационных задач</p> <p><b>Контрольная работа</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста</p> <p>Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопасного теста.</p> <p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление опарного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление и рецептуры жаренных изделий из теста.</p>	

Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоенного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого слоенного теста.

Приготовление блинного теста и теста для оладий и изделий из них. Приготовление блинного теста и теста для оладий. Приготовление и рецептуры изделий из блинного теста и теста для оладий.

Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста

Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости

Практическое занятие 5 Составление технологических карт

#### **Лабораторные работы**

Замес дрожжевого теста без-опарным способом

#### **Содержание учебного материала**

Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление вафельного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий.

Приготовление и рецептура печенья из воздушного теста. Приготовление и рецептуры изделий.

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.

#### **Лабораторные работы**

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.

#### **Содержание учебного материала**

Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.

Украшения из помады, глазури, кондира и сахарных мастик.

#### **Практические занятия**

Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач

**Контрольная работа****Содержание учебного материала**

Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление и рецептуры бисквитных пирожных.

Приготовление и рецептуры песочных пирожных.

Приготовление и рецептуры слоеных пирожных.

Приготовление и рецептуры заварных пирожных.

Приготовление и рецептуры воздушных пирожных.

Приготовление и рецептуры миндальных пирожных.

Приготовление и рецептуры пирожных крошковых. Десертных.

**Практические занятия**

Практическое занятие 8 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.

Практическое занятие 9 Составление технологических карт

**Лабораторные работы**

Приготовление пирожных.

**Содержание учебного материала**

Характеристика тортов.

Приготовление и рецептура бисквитных, песочных, слоеных тортов.

Приготовление и рецептуры миндальных, воздушно-ореховых, воздушных тортов.

Хранение и транспортирование пирожных и тортов

**Лабораторные работы****Приготовление бисквитного торта.****Содержание учебного материала**

Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности.

Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности.

Приготовление и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами.

Приготовление и рецептуры изделий с низким содержанием жира

**Практические занятия**

Практическое занятие 10 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.

Практическое занятие 11 Составление технологических карт

**Содержание учебного материала**

Приготовление рецептуры восточных кондитерских изделий

**Практические занятия**

Практическое занятие 12 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости

Практическое занятие 13 Составление технологических карт

**Содержание учебного материала**

Характеристика современных продуктов питания.

Методы и задачи лабораторного контроля.

**УП 02**

36

Прозрачные супы (консоле): рецептуры, последовательность приготовления, правила подачи.

Отработка способов осветления бульонов.

Приготовление гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи,

рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)

Оформление и отпуск супов для различных методов обслуживания.

Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими.

Сервировка стола и подача с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.

Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи

Выбор посуды для отпуска.

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.

Варка бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Приготовление мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов.

Соблюдение правил охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.

Приготовление сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:

- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас;

- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;

- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;

- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.

Приготовление, оформление и подача для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.

Соблюдение методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей

и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.

Выбор круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.

Проращивание различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.

Приготовление оладьев из дробленых круп.

Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Варка макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.

Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.

Оформление, подача, сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий.

Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).

Приготовление горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.

Приготовление мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:

- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),
- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);
- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;
- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;
- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.

Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.

Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге,



соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.

Приготовление, оформление и подача блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.

Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности

Сервировка стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Сервировка стола, подача горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.

Подбор пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос.

Приготовление (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.

Подбор соусов, гарниров к блюдам.

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.

Сервировка и подача 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

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**УП 03**

72

Приготовление, подача сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.

Приготовление, подача салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.

Приготовление (использование кремера), подача холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Отпуск холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Приготовление и подача сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

Приготовление, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.

Подбор заправок к салатам сложного ассортимента.

Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.

Творческое оформление и эстетичная подача. Сервировка стола и подачи, соблюдение температуры подачи салатов.

Выбор посуды для отпуска, способы подачи – «шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.

Оформление и отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Приготовление масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой

пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла).

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Сервировка стола и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

Сочетание украшений с основными продуктами при оформлении.

Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

Сервировка стола и подачи.

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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.

Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

Сочетание украшений с основными продуктами при оформлении.

Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Приготовление холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

Оформление и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

Сервировка стола и подачи.

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**УП 04**

72

Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с

фруктами и т.д.).

Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

Отработка приемов приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.

Оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Соблюдение правил сервировки стола и подачи, температуры подачи холодных десертов сложного ассортимента.

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.

Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.

Отработка методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).

Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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).

Приготовление горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).

Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента: 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).

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**УП 05**

102

Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на

желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

Приготовление различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Оформление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.

Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения

Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.

Приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Соблюдение режимов выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.

Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.

Оценка качества. Условия и сроки хранения  
Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке  
(на вынос), подготовке к транспортированию

**УП.06**

**36**

Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.

Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.

Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.

Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.

Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве

Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.

Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.

Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.

Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.

Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.

Оценка качества готовой продукции.

Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.

Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию

Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.

Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.

Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.

Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).

Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.

Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.

Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения

Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.

Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.

Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.

Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.

Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне

Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).

Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.

Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.

Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.

Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.

Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

<b>УП.07</b>	<b>348</b>
<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	
<b>ПП 01</b>	72
<b>ПП 02</b>	108
<b>ПП 03</b>	108
1.	
<b>ПП 04</b>	72
<b>ПП 05</b>	108
<b>ПП 06</b>	144
<b>ПП 07</b>	252



## **6.7 Содержание Программы государственной итоговой аттестации.**

**Программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами:**

- ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- Приказ Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".

### **6.7.1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА**

#### **Область применения программы государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в части освоения видов деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 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
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала В процессе ГИА осуществляется экспертиза форсированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника:

### **Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью ГИА является установление определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

### **Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию**

всего - 6 недель – 216 часов

### **Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Формы проведения ГИА:

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

### **Сроки проведения ГИА**

15.05 – 29.06.2028 г.

## **6.7.2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Подготовка и проведение демонстрационного экзамена**

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО осуществляется техникумом.

Техникум использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- членов аккредитационных комиссий, сформированных Министерством здравоохранения Российской Федерации (при проведении ГИА выпускников, осваивающих образовательные программы в области медицинского образования и фармацевтического образования);
- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей

профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом руководителя образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом местного самоуправления муниципального района, муниципального округа, городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, а в случае, если функции и полномочия учредителя образовательной организации осуществляет Правительство Российской Федерации - по представлению указанной образовательной организации Министерством просвещения Российской Федерации.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Техникуме нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора Техникума или педагогических работников.

Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

<b>Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене</b>	<b>1</b>
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	3

### **Порядок допуска обучающихся к демонстрационному экзамену**

Допуск обучающихся к Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Допуск к ГИА оформляется приказом директора Техникума.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

### **Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений)

### **6.7.3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **Перечень компетенций, подлежащих оцениванию**

Уровень демонстрационного экзамена – профильный.

КОД – 43.02.15 - 2024

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Показатели, критерии и методики оценивания**

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в Таблице.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100 баллов

<b>Оценка (пятибалльная шкала)</b>	<b>«2»</b>	<b>«3»</b>	<b>«4»</b>	<b>«5»</b>
1	2	3	4	5
<b>Оценка в баллах (стобалльная шкала)</b>	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 70 (70 %) и более баллов и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; -

Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 40 до 69,99 баллов (40-69,99%) и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы

профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 20 до 39,99 (20-39,99 %) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 19,99 (19.99% и меньше ) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

#### 6.7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

##### Образец задания демонстрационного экзамена

№ п / п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК Производить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика.	<i>уметь:</i> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <i>иметь практический опыт в:</i> подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

			<p>обработке традиционных видов овощей, грибов, птицы, приготовлении, порционировании (комплектовании), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>
2	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранения бульона, отваров разнообразного ассортимента.  ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>уметь:</i> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><i>иметь практический опыт в:</i> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

			упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>уметь:</i> 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 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.</p> <p><i>иметь практический опыт в:</i> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>

			<p>приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p>
4	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>уметь:</i> 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;  <i>иметь практический опыт в:</i> выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом</p>



		оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--	---

### 6.7.5. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

#### Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1
2	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно
5	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
7	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой,
8	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 материал металл
9	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл
10	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (5 уровней). GN 1/1
11	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
12	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
13	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
14	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
15	Ноутбук или стационарный компьютер	Диагональ не менее 39,6 см с разрешением 1366х768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. Card Reader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные

		колонки и микрофон. Установлена операционная система
16	МФУ	Формат А4 лазерный/черно белый

### Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм.GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм.
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99мм, 150мм, 208 мм.
3	Лопатка силиконовая ( 2 шт на одного студента)	Материал пищевой силикон
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл
5	Терка	4 грани, материал металл
6	Миска металлическая (3 штуки на одного студента)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.
8	Сковорода ( 2 шт на одного студента)	с антипригарным покрытием, Диаметр 24см
9	Сотейник ( 2 шт на одного студента)	Объемом 0,8л
10	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
12	Термометр (шуп)	
13	Венчик	Не менее 240 мм
14	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
15	Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
16	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров
17	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
18	Ложки столовые (5 шт на одного студента)	Пищевая сталь

### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
2	Пергамент рулон	Не менее 10м
3	Фольга рулон	Не менее 10м
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые

5	Пакеты для мусора	60 л
6	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов (по 10 шт на одного участника)	300мл,500мл
7	Плѐнка пищевая	Не менее 20м
8	Ручка шариковая (5 шт)	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета
9	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м2, белизна от 100%
10	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)
11	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон
12	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр
13	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр
14	Сыр Творожный	Максимальное количество 200 гр
15	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт
16	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр
17	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл
18	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл
19	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр
20	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт
21	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл
22	Брокколи	Максимальное количество 200 гр
23	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр
24	Баклажан	Максимальное количество 200 гр
25	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр
26	Томаты Черри	Максимальное количество 100 гр
27	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр
28	Имбирь	Максимальное количество 50 гр
29	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр
30	Тыква	Максимальное количество 300 гр
31	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр
32	Лук порей	Максимальное количество 100 гр
33	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр
34	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр
35	Перец чили	Максимальное количество 50 гр
36	Чеснок	Максимальное количество 100 гр
37	Томаты	Максимальное количество 300 гр
38	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр
39	Морковь	Максимальное количество 400 гр
40	Апельсин	Максимальное количество 200 гр
41	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр
42	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр
43	Груша	Максимальное количество 200 гр
44	Лайм	Максимальное количество 100 гр
45	Лимон	Максимальное количество 100 гр
46	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
47	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество

		200 гр
48	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
49	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр
50	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр
51	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
52	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
53	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
54	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр
55	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр
56	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр
57	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр
58	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр
59	Булгур	Максимальное количество 100 гр
60	Киноа	Максимальное количество 100 гр
61	Полента	Максимальное количество 100 гр
62	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр
63	Шоколад темный	Максимальное количество 100 гр
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 100 гр
65	Шоколад белый	Максимальное количество 100 гр
66	Миндаль орех	Максимальное количество 50 гр
67	Орех фундук	Максимальное количество 50 гр
68	Грецкий орех	Максимальное количество 50 гр
69	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр
70	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр
71	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр
72	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр
73	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр
74	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр
75	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр
76	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр
77	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр
78	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр
79	Сахар	Максимальное количество 300 гр
80	Сахарная пудра	Максимальное количество 100 гр
81	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр
82	Изомальт	Максимальное количество 50 гр
83	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр
84	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр
85	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр
86	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр
87	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр
88	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр
89	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр
90	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр

91	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр
92	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр
93	Корица	Максимальное количество 4 гр
94	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр
95	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр
96	Орегано	Максимальное количество 4 гр
97	Куркума	Максимальное количество 4 гр
98	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр
99	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр
100	Ростки микро зелени	Максимальное количество 2гр
101	Тимьян	Максимальное количество 10 гр
102	Розмарин	Максимальное количество 10гр
103	Мята	Максимальное количество 10гр
104	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр

План застройки площадки представлен в приложении 1 к Программе ГИА

#### **Требования к застройке площадки**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Технические характеристики</b>
1	2	3
1.	Вентиляция	Вытяжные зонты над тепловым оборудованием
2.	Полы	Не должны иметь дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
3.	Освещение	Естественное и искусственное
4.	Электричество	380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.
5.	Водоснабжение	Система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
6.	Отходы	-
7.	Температура	-

#### **6.7.6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА**

##### **Перечень основной и дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки и проведения ГИА**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Г.П.Семичева Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 240 с.

14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 304 с.

15. Андонова Н., Качурина Т. 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. Издательский центр «Академия», 2020.- 256 с.

16. Качурина Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Издательский центр «Академия», 2020.- 240 с.

17. Семичёва Г. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательский центр «Академия», 2020.- 236 с.

18. Ермилова С. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Издательский центр «Академия», 2020.- 336с.

Список интернет-ресурсов:

1. [https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp\\_1\\_.pdf](https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf)
2. <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
3. <https://worldskills.ru/>
4. <https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>

### **6.7.7. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями/законными представителями несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с

утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Порядок работы апелляционной комиссии определяется локальными нормативными актами образовательной организации. По результатам рассмотрения апелляции апелляционная комиссия принимает одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию.

Протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## **6.8. Содержание Программы формирования универсальных учебных действий**

### **1. Пояснительная записка**

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах ОП СПО ППСЗ (далее — программа развития УУД) составлена на основе ФГОС СОО.

Программа развития УУД направлена на :

- реализацию требований к личностным и метапредметным результатам освоения ФГОС СОО в пределах ОП СПО;
- повышение эффективности освоения обучающимися ФГОС СОО в пределах ОП СПО;
- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

**Цель программы развития УУД** – создание условий для формирования у обучающихся умения учиться, способности к самосовершенствованию и саморазвитию в рамках урочной и внеурочной деятельности, формирование у обучающихся личностных и метапредметных результатов, определенных ФГОС СОО.

### **Задачи программы развития УУД:**

- организация взаимодействия педагогов и обучающихся по развитию универсальных учебных действий;
- реализация основных подходов, обеспечивающих эффективное освоение УУД обучающимися, взаимосвязь способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по развитию УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;
- включение развивающих задач как в урочную, так и внеурочную деятельность обучающихся.

Программа развития УУД обеспечивает:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению;
- формирование личностных ценностно—смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных УУД, способности их использования в учебной, познавательной и социальной

практике;

- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;

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

- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческие конкурсы, научно-практические конференции, олимпиады и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

- обеспечение практической значимости проводимых исследований и выполняемых индивидуальных проектов;

- возможность практического использования приобретенных коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля, в том числе в будущей профессиональной деятельности;

- подготовка к осознанному выбору дальнейшего образования или профессиональной деятельности.

## **2. Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных дисциплин и внеурочной деятельностью, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности**

**Понятие «универсальные учебные действия (УУД)»** в широком смысле - умение учиться, а в узком – совокупность способов действий, обеспечивающих самостоятельное усвоение новых знаний, формирование предметных, личностных и метапредметных умений, включая организацию этого процесса [Горленко Н. М., Запятая О. В., Лебединцев В. Б., Ушева Т. Ф. Структура универсальных учебных действий и условия их формирования// Народное образование, №4, 2012с. 153].

Способность обучающегося самостоятельно успешно усваивать новые знания, формировать умения и компетентности, включая самостоятельную организацию этого процесса, т.е. умение учиться, обеспечивается тем, что универсальные учебные действия как обобщённые действия открывают обучающимся возможность широкой ориентации как в различных предметных областях, так и в строении самой учебной деятельности, включающей осознание её целевой направленности, ценностно-смысловых и операциональных характеристик. Таким образом, достижение умения учиться предполагает полноценное освоение обучающимися всех компонентов учебной деятельности, которые включают: познавательные и учебные мотивы, учебную цель, учебную задачу, учебные действия и операции (ориентировка, преобразование материала, контроль и оценка). Умение учиться - существенный фактор повышения эффективности освоения обучающимися предметных знаний, формирования умений и компетенций, образа мира и ценностно-смысловых оснований личностного морального выбора.

УУД в образовательном процессе направлены на формирование личностных и метапредметных результатов освоения ФГОС среднего общего образования.

**Личностные результаты** отражают:

- 1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

- 2) 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;

- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;

- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного



сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) 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;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) 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;

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

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей специальности и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

**Метапредметные результаты** отражают:

1) 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;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) 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;

4) 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;

5) умение 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;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) 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 их достижения.

*К функциям универсальных учебных действий относятся:*

– обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять такое действие как учение, ставить перед собой учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;

– создание условий для гармоничного развития личности и её самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, необходимость которого обусловлена поликультурностью общества и высокой профессиональной мобильностью;

– обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте разных учебных предметов и, в конце концов, ведет к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, умения и компетентности, включая самостоятельную организацию процесса усвоения, т. е. умение учиться.

Выделяется 4 вида универсальных учебных действий:

- 1) личностные;
- 2) регулятивные;
- 3) познавательные;
- 4) коммуникативные.

**Личностные УУД** обеспечивают ценностно-смысловую ориентацию обучающихся (знание моральных норм, умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях и направлены на достижение личностных результатов, определенных ФГОС СОО.

На достижение метапредметных результатов направлены регулятивные, познавательные и коммуникативные УУД.

**Регулятивные УУД** обеспечивают обучающимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

– *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, так и того, что еще неизвестно;

– *планирование* — определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

– *прогнозирование* — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;

– *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;

– *коррекция* — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;

– *оценка* — выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;

– *саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий [8, с.10].

**Познавательные УУД** включают:

*общеучебные универсальные действия:*

– самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

– поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

– структурирование знаний;

– осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;

– выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

– рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

– смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;

– постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

– моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта пространственно-графические или знаково-символические).

логические универсальные действия:

– анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, и несущественных);

– синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;

– выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;

– установление причинно-следственных связей;

– построение логической цепи рассуждений, выдвижение гипотез и их обоснование, доказательство;

постановка и самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера

• формулирование проблемы.

**Коммуникативные УУД** обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К ним относятся:

– планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

– постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

– разрешение конфликтов — выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

– управление поведением партнёра — контроль, коррекция, оценка его действий;

– умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Развитие системы универсальных учебных действий осуществляется в рамках нормативно-возрастного развития личностной и познавательной сфер обучающегося.

Так как ведущей деятельностью обучающегося колледжа является учебно-профессиональная деятельность, связанная с личностным самоопределением, то самоопределение требует необходимость формирования высокого уровня регулятивных действий: построения жизненных планов во временной перспективе,

включая индивидуальную образовательную траекторию и систему осознанной саморегуляции на основе интеграции регулятивных действий целеполагания, планирования, контроля, коррекции и оценки.

Критериями сформированности саморегуляции как универсального учебного действия для обучающихся должны стать: инициация и планирование целей, последовательности задач и этапов достижения целей на основе внутреннего плана действий; выстраивание приоритетов целей с учетом принятых ценностей и жизненных планов; самостоятельная реализация, контроль и коррекция учебной и познавательной деятельности на основе предварительного планирования; умение управлять временем и регулировать деятельность в соответствии с разработанным планом; рефлексивность самоуправления; умение использовать ресурсные возможности для достижения целей; полнезависимость самоуправления, способность противостоять внешним помехам деятельности; осознание используемых стратегий совладания и выбор конструктивных стратегий.

Развитие регулятивных УУД характерно для исследовательской и проектной деятельности,

которой придается большое значение на этапе освоения ФГОС среднего общего образования.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте учебных предметов. *Требования к развитию универсальных учебных действий находят отражение в планируемых результатах освоения программ учебных дисциплин.* Каждая учебная дисциплина в зависимости от ее содержания и способов организации учебной деятельности обучающихся раскрывает определенные возможности для формирования универсальных учебных действий.

*Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных предметов определяется положениями:*

1. УУД представляют собой целостную систему, в которой можно выделить взаимосвязанные и взаимно обуславливающие виды действий.

2. Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность.

3. Заданные стандартом УУД определяют акценты в отборе содержания, планировании и организации образовательного процесса с учетом возрастнo-психологических особенностей обучающихся.

4. Способы учета уровня их сформированности - в требованиях к результатам освоения учебных программ по каждому предмету и в программах внеурочной деятельности.

В результате изучения общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору и дополнительных учебных дисциплин, а также в ходе внеурочной деятельности у обучающихся, освоивших среднее общее образование в пределах ОПОП СПО (ППССЗ), будут сформированы личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

При реализации общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) обеспечивается формирование всех видов УУД посредством всех общеобразовательных дисциплин.

Учебная дисциплина «Русский язык» способствует формированию следующих УУД:

**личностных:**

- уважение к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

**регулятивных:**

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- умение планировать собственную деятельность;

**познавательных:**

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

— умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

**коммуникативных:**

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением,

письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Учебная дисциплина «**Литература**» способствует формированию следующих УУД:

**личностных:**

– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– 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;

– 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;

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

**регулятивных:**

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

**познавательных:**

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять

причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– 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;

**коммуникативных:**

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.

Учебная дисциплина «**История**» способствует формированию следующих УУД:

**личностных:**

– осознание себя членом российского общества: формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции 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;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– 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;

#### **регулятивных:**

– 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;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

#### **познавательных:**

– 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;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение 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;

#### **коммуникативных:**

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.

Учебная дисциплина «**Иностранный язык**» способствует формированию следующих УУД:

#### **личностных:**

– ценностное отношение к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– представление о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;

– осознание своего места в поликультурном мире;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка;

#### **регулятивных:**

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

**познавательных:**

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- 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;

**коммуникативных:**

- готовность и способность вести диалог на изучаемом иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- владение всеми видами речевой деятельности на иностранном языке: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом.

Учебная дисциплина «**Математика**» способствует формированию УУД:

**личностных:**

- умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- умение осуществлять учебную деятельность: 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;

**регулятивных:**

- 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;
- умение проявлять целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуицию, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

**познавательных:**

- умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- умение самостоятельно осуществлять творческую и ответственную деятельность;
- 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;
- умение осуществлять самостоятельно информационно-познавательную деятельность, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение осуществлять познавательную рефлексию как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

**коммуникативных:**

– умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками 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;

– умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «**Информатика**» способствует формированию УУД:

**личностных:**

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**регулятивных:**

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

**познавательных:**

– умение осуществлять самостоятельную и творческую деятельность с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

**коммуникативных:**

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

Учебная дисциплина «**Физика**» способствует формированию УУД:

**личностных:**

– умение осуществлять физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;



– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

**регулятивных:**

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

**познавательных:**

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– умение использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

**коммуникативных:**

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

Учебная дисциплина «**Физическая культура**» обеспечивает формирование УУД:

**личностных:**

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– умение самостоятельного использования физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– умение творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– умение применять систему значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции (патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению Отечеству, его защите), в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

**регулятивных:**

– умение использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– умение построения индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

**познавательных:**

– применение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и

практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

**коммуникативных:**

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности.

Учебная дисциплина «**Основы безопасности жизнедеятельности**» обеспечивает формирование УУД:

**личностных:**

- умение защищать жизненно важные интересы личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- умение ответственно относиться к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- умение вести здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**регулятивных:**

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- умение соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

**познавательных:**

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера
- умение формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- умение воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- умение предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- умение применять полученные теоретические знания на практике;

- принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- умение анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных - ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

**коммуникативных:**

- умение выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
  - умение взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
  - умение информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.
- Решение задачи формирования УУД при получении среднего общего образования в пределах ОПОП СПО происходит не только на занятиях по отдельным учебным дисциплинам, но и в ходе внеурочной деятельности, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

**3. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий**

Задачи на формирование УУД могут строиться как на материале учебных дисциплин, так и на практических ситуациях, встречающихся в жизни обучающегося и имеющих для него значение (экология, молодежные субкультуры, бытовые практико-ориентированные ситуации, логистика и др.).

Различаются два типа заданий, связанных с формированием УУД:

- задания, позволяющие в рамках образовательного процесса сформировать УУД;
- задания, позволяющие диагностировать уровень сформированности УУД.

В первом случае задание может быть направлено на формирование целой группы связанных друг с другом универсальных учебных действий. Действия могут относиться как к одной категории (например, регулятивные), так и к разным.

Во втором случае задание может быть сконструировано таким образом, чтобы проявлять способность обучающегося применять какое-то конкретное универсальное учебное действие.

Типовые задачи формирования универсальных учебных действий конструируются преподавателем на основании следующих общих подходов:

1. Структура задачи. Любая задача, предназначенная для развития и/или оценки уровня сформированности УУД (личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных) предполагает формирование у обучающегося (в свёрнутом или развёрнутом виде) следующих навыков: ознакомление-понимание – применение - анализ- синтез - оценка. В общем виде задача состоит из информационного блока и серии вопросов (практических заданий) к нему.

2. Требования к задачам. Для того чтобы задачи, предназначенные для оценки тех или иных УУД, были содержательными, надёжными и объективными, они должны быть:

- составлены в соответствии с требованиями, предъявляемыми к тестовым заданиям в целом;
- сформулированы на языке, доступном пониманию обучающегося, претендующего на освоение обладание соответствующих УУД;
- избыточными с точки зрения выраженности в них «зоны ближайшего развития»;
- многоуровневыми, т.е. предполагающими возможность оценить: общий подход к решению; выбор необходимой стратегии.

**Типовые задачи применения универсальных учебных действий:**

1) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку умений и навыков, способствующих **освоению систематических знаний**, в том числе:

- первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий (общенаучных и базовых для данной области знания), стандартных алгоритмов и процедур;
- выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений

действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем;

– выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами;

2) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний** как результата использования знаково-символических средств и/или логических операций сравнения, анализа, синтеза, обобщения, интерпретации, оценки, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, соотнесения с известным; требующие от учащихся более глубокого понимания изученного и/или выдвижения новых для них идей, иной точки зрения, создания или исследования новой информации, преобразования известной информации, представления её в новой форме, переноса в иной контекст и т. п.;

3) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **разрешения проблем/проблемных ситуаций**, требующие принятия решения в ситуации неопределённости, например, выбора или разработки оптимального либо наиболее эффективного решения, создания объекта с заданными свойствами, установления закономерностей или «устранения неполадок» и т. п.;

4) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **сотрудничества**, требующие совместной работы в парах или группах с распределением ролей/функций и разделением ответственности за конечный результат;

5) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **коммуникации**, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами: коммуникативной задачей, темой, объёмом, форматом (например, сообщения, комментария, пояснения, призыва, инструкции, текста-описания или текста-рассуждения, формулировки и обоснования гипотезы, устного или письменного заключения, отчёта, оценочного суждения, аргументированного мнения и т. п.);

6) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **самоорганизации и саморегуляции**, наделяющие обучающихся функциями организации выполнения задания: планирования этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания, соблюдения графика подготовки и предоставления материалов, поиска необходимых ресурсов, распределения обязанностей и контроля качества выполнения работы;

7) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **рефлексии**, что требует от обучающихся самостоятельной оценки или анализа собственной учебной деятельности с позиций соответствия полученных результатов учебной задаче, целям и способам действий выявления позитивных и негативных факторов, влияющих на результаты и качество выполнения задания и/или самостоятельной постановки учебных задач (например, что надо изменить, выполнить по-другому, дополнительно узнать и т. п.);

8) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование **ценностно-смысловых установок**, что требует от обучающихся выражения ценностных суждений и/или своей позиции по обсуждаемой проблеме на основе имеющихся представлений о социальных и/или личностных ценностях, нравственно-этических нормах, эстетических ценностях, а также аргументации (пояснения или комментария) своей позиции или оценки.

Среди технологий, методов и приемов развития УУД особое место занимают **учебные ситуации**, которые специализированы для развития определённых УУД. *Ситуация – это универсальная форма функционирования процесса общения, существующая как интегрированная система социально-статусных, ролевых, деятельностных и нравственных взаимоотношений субъектов общения, отраженная в их сознании и возникающая на основе взаимодействия ситуативных позиций общающихся.*

Они могут быть построены как на предметном содержании, так и носить надпредметный характер.

Типология учебных ситуаций может быть представлена такими, как:

– *ситуация-проблема* – прототип реальной проблемы, которая требует оперативного решения (с помощью подобной ситуации можно вырабатывать умения по поиску оптимального решения);

– *ситуация-иллюстрация* - прототип реальной ситуации, которая включается в качестве факта в лекционный материал (визуальная образная ситуация, представленная средствами ИКТ, вырабатывает умение визуализировать информацию для нахождения более простого способа ее решения);

– *ситуация-оценка* - прототип реальной ситуации с готовым предполагаемым решением, которое следует оценить и предложить свое адекватное решение;

– *ситуация-тренинг* – прототип стандартной или другой ситуации (тренинг возможно проводить как по описанию ситуации, так и по их решению).

– *ситуации реальные* – это ситуации максимально приближенные к жизни.

– *воображаемые стандартные ситуации* требуют описания следующего характера «Представь себе...»

– *ситуации проблемные*, при которых обучающийся не является носителем роли, он выражает свое мнение, отношение и оценку, соглашается или опровергает мнение собеседника, строит систему доказательств своей точки зрения.

– *ситуации деловые*.

Наряду с учебными ситуациями для развития универсальных учебных действий возможно использовать следующие **типы задач**:

*Личностные универсальные учебные действия:*

– на личностное самоопределение;

– на развитие Я-концепции;

– на смыслообразование;

– на мотивацию;

– на нравственно-этическое оценивание.

*Личностные универсальные учебные действия* обеспечивают ценностно- смысловую ориентацию обучающихся (умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях. Применительно к *учебной деятельности* следует выделить два вида действий:

– действие *смыслообразования*, т. е. установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом, другими словами, между результатом учения, и тем, что побуждает деятельность, ради чего она осуществляется. Студент должен задаваться вопросом о том, «какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь находить ответ на него,

– действие на личностное *самоопределение*: жизненное, личностное, профессиональное, использование жизненных задач, имеющих компетентностный характер и нацеленных на применение предметных, метапредметных умений для получения желаемого результата,

– наличие *мотивации* к творческому труду, работе на результат,

– действие нравственно-этического *оценивания* усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор.

*Коммуникативные универсальные учебные действия:*

– на учёт позиции партнёра;

– на организацию и осуществление сотрудничества;

– на передачу информации и отображение предметного содержания;

– тренинги коммуникативных навыков;

– ролевые игры;

– групповые игры.

*Коммуникативные* действия обеспечивают социальную компетентность и сознательную ориентацию обучающихся на позиции других людей (прежде всего, партнера по общению или деятельности), умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

Видами *коммуникативных действий* являются:

– планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций

участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов - выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточно полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

*Познавательные универсальные учебные действия:*

- задачи и проекты на выстраивание стратегии поиска решения задач;
- задачи и проекты на сериацию, сравнение, оценивание;
- задачи и проекты на проведение эмпирического исследования;
- задачи и проекты на проведение теоретического исследования;
- задачи на смысловое чтение.

**Познавательные** действия включают *общеучебные* и *логические* универсальные учебные действия.

*Общеучебные* универсальные действия включают:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств:

- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;

– умение адекватно, осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной речи, передавая содержание текста в соответствии с целью (подробно, сжато, выборочно) и соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.);

- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;
- действие со знаково-символическими средствами (замещение, кодирование, декодирование, моделирование)

*Регулятивные универсальные учебные действия:*

- на планирование;
- на рефлекссию;
- на ориентировку в ситуации;
- на прогнозирование;
- на целеполагание;
- на оценивание;
- на принятие решения;
- на самоконтроль;
- на коррекцию.

**Регулятивные** действия обеспечивают организацию учащимся своей учебной деятельности. К ним относятся:

– *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно;

– *планирование* – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

– *прогнозирование* – предвосхищение результата и уровня усвоения, его временных характеристик;

– *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;

– *коррекция* – внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта;

– *оценка* - выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

– волевая *саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

Развитию регулятивных универсальных учебных действий способствует также использование в учебном процессе системы таких индивидуальных или групповых учебных заданий, которые наделяют обучающихся функциями организации их выполнения.

***Система индивидуальных и групповых учебных заданий включает в себя:***

- планирование этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в
- выполнении задания,
- соблюдение графика подготовки и предоставления материалов, поиска
- необходимых ресурсов,
- распределение обязанностей и контроля качества выполнения работы, — при минимизации пошагового контроля со стороны преподавателя.

Распределение материала и типовых задач по различным дисциплинам не является жёстким, начальное освоение одних и тех же универсальных учебных действий и закрепление их может происходить в ходе занятий по разным дисциплинам.

Распределение типовых задач внутри дисциплины должно быть направлено на достижение баланса между временем освоения и временем использования соответствующих действий.

При этом особенно важно учитывать, что достижение цели развития УУД является обязательным для всех без исключения учебных дисциплин, курсов, как в урочной, так и внеурочной деятельности.

***Типовые ситуации на занятиях внеурочной деятельности:***

- проектная деятельность;
- практические занятия;
- групповая дискуссия;
- тренинговые упражнения;
- диагностические процедуры;
- лабораторная работа;
- эксперимент;
- беседа;
- игровой практикум;
- ситуативная беседа-рассуждение;
- ситуативная беседа-игра;
- беседа-размышление.

#### **4. Описание особенностей, основных направлений и планируемых результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся (в рамках урочной и внеурочной деятельности)**

Одним из путей формирования УУД является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

*Учебно - исследовательская деятельность обучающихся* — деятельность обучающихся, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением (в отличие от практикума, служащего для иллюстрации тех или иных законов природы) и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере, нормированная исходя из принятых в науке традиций.

*Проектная деятельность обучающихся* — совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность обучающихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы

деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта) и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Учебно-исследовательская и проектная деятельность имеют как *общие, так и специфические черты*.

К общим характеристикам следует отнести:

- практически значимые цели и задачи учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- структуру проектной и учебно-исследовательской деятельности, которая включает общие компоненты: анализ актуальности проводимого исследования; целеполагание, формулировку задач, которые следует решить; выбор средств и методов, адекватных поставленным целям; планирование, определение последовательности и сроков работ; проведение проектных работ или исследования; оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования; представление результатов в соответствующем для использования виде;
- компетентность в выбранной сфере исследования, творческую активность, собранность, аккуратность, целеустремленность, высокую мотивацию.

Итогами проектной и учебно-исследовательской деятельности следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие студентов, рост их компетентности в выбранной для исследования или проекта сфере, формирование умения сотрудничать в коллективе и самостоятельно работать, уяснение сущности творческой исследовательской и проектной работы, которая рассматривается как показатель успешности (неуспешности) исследовательской деятельности.

#### Специфические черты (различия) проектной и учебно-исследовательской деятельности

Проектная деятельность	Учебно-исследовательская деятельность
Проект направлен на получение конкретного запланированного результата – продукта, обладающего определенными свойствами, и который необходим для конкретного использования.	В ходе исследования организуется поиск в какой-то области, формулируются отдельные характеристики итогов работ. Отрицательный результат есть тоже Результат.
Реализацию проектных работ предваряет представление о будущем проекте, планирование процесса создания продукта и реализации этого плана. Результат проекта должен быть точно соотнесен со всеми характеристиками, сформулированными в его замысле.	Логика построения исследовательской деятельности включает формулировку проблемы исследования, выдвижение гипотезы (для решения этой проблемы) и последующую экспериментальную или модельную проверку выдвинутых предположений.

Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью обучающихся посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

*Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках могут быть следующими:*

- урок-исследование, урок-лаборатория, урок – творческий отчет, урок изобретательства, урок – рассказ об ученых, урок – защита исследовательских проектов, урок-экспертиза, урок «Патент на открытие», урок открытых мыслей;
- учебный эксперимент, который позволяет организовать освоение таких элементов исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;
- домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, причем позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.

*Формы организации учебно-исследовательской деятельности во внеурочной деятельности могут быть следующими:*

- экскурсии с четко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля;



– курсы внеурочной деятельности;  
– научное общество обучающихся – форма внеурочной деятельности, которая сочетает работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов, организацию круглых столов, дискуссий, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также включает встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и образования, сотрудничество с НО других колледжей;

– участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

Результатом деятельности студента, показывающей владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности, овладение метапредметными результатами с соответствии с требованиями стандарта, является индивидуальный проект.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1-2 -х курсов в рамках внеаудиторной самостоятельной работы по конкретной учебной дисциплине и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного (направленного на сбор информации или исследование какой-либо проблемы), творческого (направленного на создание творческого продукта) , социального (направленного на повышение гражданской активности обучающихся и населения), прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (имеющих на выходе конкретный продукт – модель, разработку и т.п.)

Индивидуальный проект выполняется по одной из профильных (углубленных) учебных дисциплин, имеющей большее значение для освоения конкретной специальности или специальности и может быть направлен на применение в профессиональной деятельности.

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.

Результат проектной деятельности должен иметь практическую направленность.

Результатом (продуктом) проектной деятельности может быть:

- *письменная работа* ( реферативная, исследовательская);
- *творческая работа*, представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, компьютерной анимации, видеоролика, видеофильма, бизнес-плана и т.д.
- *материальный объект*, макет, иное конструкторское изделие;
- *отчетные материалы по социальному проекту*, которые могут включать мультимедийные продукты.

Вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта по каждому из четырех критериев:

- *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/апробацию принятого решения,

обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и т.п. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий;

– *сформированность предметных знаний и способов действий*, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

– *сформированность регулятивных действий*, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

– *сформированность коммуникативных действий*, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

С целью определения *степени самостоятельности* обучающегося в ходе выполнения проекта необходимо учитывать два уровня сформированности навыков проектной деятельности.

Решение о том, что проект выполнен *на повышенном уровне*, принимается при условии, что:

– такая оценка выставлена по каждому из трех предъявляемых критериев, характеризующих сформированность метапредметных умений (способности к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, сформированности регулятивных действий и сформированности коммуникативных действий); сформированность предметных знаний и способов действий может быть зафиксирована на базовом уровне;

– ни один из обязательных элементов проекта не дает оснований для иного решения.

Решение о том, что проект выполнен *на базовом уровне*, принимается при условии, что:

1) такая оценка выставлена комиссией по каждому из предъявляемых критериев;

2) продемонстрированы *все* обязательные элементы проекта: завершённый продукт, отвечающий исходному замыслу, список использованных источников, положительный отзыв руководителя, презентация проекта;

3) даны ответы на вопросы.

### Критерии итоговой оценки индивидуального проекта базового и повышенного уровня

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый	Повышенный
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	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	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	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	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно

	отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	
Коммуникация	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, аргументированно. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы

## 5. Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Условия реализации программы УУД, кроме условий, определенных ОП СПО должны обеспечить участникам овладение ключевыми компетенциями, включая формирование опыта учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Для реализации программы УУД выполняются следующие требования к условиям:

- укомплектованность колледжа педагогическими, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
- непрерывность профессионального развития педагогических работников колледжа.

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включает следующее:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся старшей ступени образования;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации по реализации ФГОС;
- педагоги могут строить образовательный процесс в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
- педагоги владеют навыками формирующего оценивания;
- педагоги владеют навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
- педагоги умеют применять диагностический инструментарий для оценки качества формирования УУД как в рамках предметной, так и внепредметной деятельности.

## 6. Методика и инструментарий мониторинга успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Успешность освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий подлежит мониторингу.

Сформированность личностных универсальных учебных действий (личностных результатов) не оценивается, а только фиксируется.

Сформированность коммуникативных, познавательных, регулятивных универсальных учебных действий (метапредметных результатов) подлежит оцениванию.

С целью проверки сформированности у обучающихся УУД в колледже проводится педагогический и психологический мониторинг.

Педагогический мониторинг – это диагностика, оценка и прогнозирование педагогического процесса; отслеживание его хода, результатов, перспектив развития.

Педагогический мониторинг осуществляется посредством проведения текущего, промежуточного и итогового контроля: при проведении устного опроса, контрольных, практических и лабораторных работ, выполнения итоговых контрольных работ.

Итогом педагогического мониторинга успешности достижения метапредметных результатов

является выполнение и защита обучающимися индивидуального проекта.

Психологический мониторинг представляет психологическую диагностику процесса личностного развития обучающихся, создания банка психологических данных на каждого обучающегося, проектирование индивидуальной психологической и педагогической траектории развития обучающегося.

Мониторинга УУД организуется психологом в форме экспресс-диагностики, в которой принимают участие педагоги.

В ходе экспресс-диагностики преподавателям предлагается ответить на вопросы анкеты по оцениванию поведения обучающегося по 20 шкалам. Из 20 вопросов первые 5 дают информацию о формировании познавательных УУД, 6 вопросов – о формировании регулятивных, 4 – о личностных и 5 вопросов – о коммуникативных.

На основе ответов преподавателей делается вывод об общем уровне развития УУД каждого обучающегося.

Данные используются для того, чтобы выявить обучающихся, у которых УУД сформированы на недостаточном уровне и вести с этими обучающимися профилактическую и коррекционно-развивающую работу.

### **Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»**

Инструкция: оцените поведение студента по 20 шкалам, дайте объективную оценку степени выраженности этого качества, используя следующие варианты ответов:

Всегда - 2 балла.

Иногда - 1 балл.

Никогда - 0 баллов.

В бланк ответов впишите только баллы по каждому студенту.

Вопросы:

1. Демонстрирует высокий познавательный интерес, потребность в умственном труде, самостоятельный поиск новых знаний и открытий, решает задачи проблемного характера (познавательная активность).

2. Способен хорошо запоминать материал, воспроизводить его и использовать в решении учебных задач (память).

3. Способен к хорошей концентрации и произвольности внимания, хорошо и долго может сосредотачивать внимание на решении учебной задачи (внимание).

4. Способен делать определенные выводы и умозаключения, устанавливать причинно-следственные связи (логика).

5. Хорошо нарабатывает алгоритм действий, который закрепляется в сознании как опыт, контролирует и оценивает свой результат (рефлексия).

6. Способен к волевому усилию, к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению учебных трудностей (саморегуляция поведения).

7. Умеет ставить учебную задачу и добиваться результатов (целеполагание).

8. Способен составить план, определить последовательность действий с учетом конечного результата (прогнозирование).

9. Способен самостоятельно контролировать выполнение поставленной учебной задачи (самоконтроль).

10. Способен без посторонней помощи внести необходимые дополнения и коррективы в план деятельности (самокоррекция).

11. Самостоятельно выделяет и осознает то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции обучающегося).

12. Осознает цели и мотивы учебной деятельности, понимает зачем он учится (мотивы к обучению).

13. Соотносит свои поступки с принятыми этическими нормами, видит свои поступки со стороны общепринятых норм (рефлексия поступков, самопонимание).

14. Не только знает, но и выполняет моральные нормы, несет личную ответственность за свои поступки (ответственность).

15. Проявляет такие качества, как добродушие, честность, порядочность, отзывчивость, терпимость, доброжелательность (нравственность поведения).

16. Планирует учебное сотрудничество с преподавателем и сверстниками, определяет адекватные цели и способы взаимодействия (сотрудничество).

17. Способен к постановке вопросов, инициативному сотрудничеству в поиске и сборе нужной информации (инициативность).

18. Умеет самостоятельно разрешать конфликты, осуществлять поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликтов, принять решение и реализовать его (доброжелательность в общении).

19. Способен управлять поведением партнера, осуществлять контроль, коррекцию и оценку действий партнера по общению (лидерские качества).

20. Умеет с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владеет монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка (общее речевое развитие).

#### Ключ к анкете

№ вопроса	Оцениваемые УУД	Нормы/уровень
<b>Познавательные УУД</b>		Высокий - 10-8 баллов Средний - 7-5 баллов Низкий - 4-0 баллов
1	Познавательная активность	
2	Смысловая память	
3	Произвольное внимание	
4	Логическое мышление	
5	Рефлексия учебного опыта	
<b>Регулятивные УУД</b>		Высокий - 12-10 баллов Средний - 9-6 баллов Низкий - 5-0 баллов
6	Саморегуляция поведения	
7	Целеполагание	
8	Прогнозирование	
9	Самоконтроль	
10	Самокоррекция	
11	Оценка учебной деятельности	
<b>Личностные УУД</b>		Высокий - 8-7 баллов Средний - 6-4 балла Низкий - 3-0 баллов
12	Мотивация к учению	
13	Рефлексия своих поступков	
14	Ответственность	
15	Нравственность	
<b>Коммуникативные УУД</b>		Высокий - 10-8 баллов Средний - 7-5 баллов Низкий - 4-0 баллов
16	Сотрудничество	
17	Инициативность	
18	Доброжелательность	
19	Лидерство	
20	Общее речевое развитие	
Общее развитие УУД Высокий уровень - 40-32 баллов Средний уровень - 31-20 баллов Низкий уровень - 19-0 баллов		

## 6.9 Содержание Программы коррекционной работы

### 1. Пояснительная записка

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной программы образовательной организации. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-

педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов — индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа — образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

ПКР вариативна по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ, региональной специфики и возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования преемственно связана с программой коррекционной работы на уровне основного общего образования, является ее логическим продолжением.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период освоения уровня среднего общего образования, имеет четкую структуру и включает несколько разделов.

2. Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, на уровне среднего общего образования

Программа коррекционной работы направлена на создание комплексного психолого-медико-педагогического сопровождения обучающихся с учетом состояния их здоровья и особенностей психофизического развития, коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, оказание им помощи в освоении основной образовательной программы.

Программа носит комплексный характер и обеспечивает:

поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями, а также попавших в трудную жизненную ситуацию;

выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в единстве урочной и внеурочной деятельности, в совместной педагогической работе специалистов системы общего и специального образования, семьи и других институтов общества; интеграцию этой категории обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность;

оказание в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии каждому обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиду комплексной, индивидуально ориентированной, с учетом состояния здоровья и особенностей психофизического развития таких обучающихся, психолого-медико-педагогической поддержки и сопровождения в условиях образовательной деятельности;

создание специальных условий обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, в том числе безбарьерной среды жизнедеятельности и учебной деятельности, соблюдение максимально допустимого уровня при использовании адаптированных образовательных программ среднего общего образования, разрабатываемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность, совместно с другими участниками образовательных отношений.

3. Цели программы:

оказание комплексной психолого-социально-педагогической помощи и поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и их родителям (законным представителям);

осуществление коррекции недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении основных и дополнительных общеобразовательных программ среднего общего образования, дополнительных образовательных программ.

Приоритетными направлениями программы на этапе среднего общего образования становятся формирование социальной компетентности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,

развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе.

#### 4. Задачи программы:

выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении ими основной образовательной программы среднего общего образования;

определение особенностей организации образовательного процесса и условий интеграции для рассматриваемой категории детей в соответствии с индивидуальными особенностями каждого ребёнка, структурой нарушения развития и степенью выраженности;

осуществление индивидуально ориентированной социально-психолого-педагогической и медицинской помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей психического и (или) физического развития, индивидуальных возможностей детей;

разработка и реализация индивидуальных программ, учебных планов, организация индивидуальных и (или) групповых занятий для детей с выраженным нарушением в физическом и (или) психическом развитии, сопровождаемые поддержкой тьютора образовательного учреждения;

обеспечение возможности воспитания и обучения по дополнительным образовательным программам социально-педагогической и других направленностей, получения дополнительных образовательных коррекционных услуг;

формирование зрелых личностных установок, способствующих оптимальной адаптации в условиях реальной жизненной ситуации;

расширение адаптивных возможностей личности, определяющих готовность к решению доступных проблем в различных сферах жизнедеятельности;

развитие коммуникативной компетенции, форм и навыков конструктивного личностного общения в группе сверстников;

реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

5. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов

##### 5.1 Основные направления коррекционной работы.

Программа коррекционной работы на ступени среднего общего образования включает в себя взаимосвязанные направления, раскрывающие её основное содержание: диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское.

Диагностическая работа может включать в себя следующее:

выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ при освоении основной образовательной программы основного общего образования;

проведение комплексной социально-психолого-педагогической диагностики нарушений в психическом и (или) физическом развитии обучающихся с ОВЗ;

определение уровня актуального и зоны ближайшего развития обучающегося с ОВЗ, выявление его резервных возможностей;

изучение развития эмоционально-волевой, познавательной, речевой сфер и личностных особенностей обучающихся;

изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания ребенка;

изучение адаптивных возможностей и уровня социализации ребенка с ОВЗ;

мониторинг динамики развития, успешности освоения образовательных программ основного общего образования.

##### 5.2 Коррекционно-развивающая работа может включать в себя следующее:

разработку и реализацию индивидуально ориентированных коррекционных программ; выбор и использование специальных методик, методов и приемов обучения в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ОВЗ;

организацию и проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий, необходимых для преодоления нарушений развития и трудностей обучения;

коррекцию и развитие высших психических функций, эмоционально-волевой, познавательной и коммуникативно-речевой сфер;

развитие и укрепление зрелых личностных установок, формирование адекватных форм утверждения самостоятельности, личностной автономии;

формирование способов регуляции поведения и эмоциональных состояний;

развитие форм и навыков личностного общения в группе сверстников, коммуникативной компетенции;

развитие компетенций, необходимых для продолжения образования и профессионального самоопределения;

совершенствование навыков получения и использования информации (на основе ИКТ), способствующих повышению социальных компетенций и адаптации в реальных жизненных условиях;

социальную защиту ребенка в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах.

5.3 Консультативная работа может включать в себя следующее:

выработку совместных обоснованных рекомендаций по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ, единых для всех участников образовательного процесса;

консультирование специалистами педагогов по выбору индивидуально ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ, отбора и адаптации содержания предметных программ;

консультативную помощь семье в вопросах выбора стратегии воспитания и приемов коррекционного обучения ребенка с ОВЗ;

консультационную поддержку и помощь, направленные на содействие свободному и осознанному выбору обучающимися с ОВЗ профессии, формы и места обучения в соответствии с профессиональными интересами, индивидуальными способностями и психофизиологическими особенностями.

5.4 Информационно-просветительская работа может включать в себя следующее:

информационную поддержку образовательной деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями, их родителей (законных представителей), педагогических работников;

различные формы просветительской деятельности (лекции, беседы, информационные стенды, печатные материалы), направленные на разъяснение участникам образовательного процесса – обучающимся (как имеющим, так и не имеющим недостатки в развитии), их родителям (законным представителям), педагогическим работникам – вопросов, связанных с особенностями образовательного процесса и сопровождения обучающихся с ОВЗ;

проведение тематических выступлений для педагогов и родителей (законных представителей) по разъяснению индивидуально-типологических особенностей различных категорий детей с ОВЗ.

6. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, может быть создана рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами целесообразно включить следующих специалистов: педагога-психолога, учителя-логопеда, учителя-дефектолога (сурдопедагога, тифлопедагога).

ПКР может быть разработана рабочей группой образовательной организации поэтапно: на подготовительном этапе определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ в образовательной организации (в том числе – инвалидов, также школьников, попавших в сложную жизненную ситуацию), их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих подростков на предыдущем уровне образования; создается (систематизируется, дополняется) фонд методических рекомендаций по обучению данных категорий обучающихся с ОВЗ, инвалидов.

На основном этапе разрабатываются общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации ПКР. Особенности содержания индивидуально-ориентированной работы могут быть представлены в рабочих коррекционных программах.

На заключительном этапе осуществляется внутренняя экспертиза программы, возможна ее



доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на школьных консилиумах, методических объединениях групп педагогов и специалистов, работающих с подростками с ОВЗ; принимается итоговое решение.

Для реализации ПКР в образовательной организации целесообразно создание службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и подростков, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, медицинским работником, социальным педагогом, учителем-дефектологом), регламентируются локальными нормативными актами конкретной образовательной организации, а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов образовательной организации, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником (врачом, медицинской сестрой) на регулярной основе. В случае отсутствия в образовательной организации медицинского работника администрация заключает с медицинским учреждением договор на оказание медицинских услуг.

Социально-педагогическое сопровождение студентов с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательной организации осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога может быть направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для школьников комфортной и безопасной образовательной среды.

Целесообразно участие социального педагога в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов школьников с ОВЗ, в выборе профессиональных склонностей и интересов. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, с педагогами класса, в случае необходимости – с медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться в рамках реализации основных направлений психологической службы образовательной организации.

Педагогу-психологу рекомендуется проводить занятия по комплексному изучению и развитию личности школьников с ограниченными возможностями здоровья. Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога на данном уровне обучения является психологическая подготовка школьников к прохождению итоговой аттестации.

Работа может быть организована фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности школьного педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог может проводить консультативную работу с педагогами и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог (психолог) осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.

Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ

принадлежит психолого-педагогическому консилиуму образовательной организации (ППк). Его цель – уточнение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и школьников, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической).

Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении в случае необходимости индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного предметного материала. Специалисты консилиума следят за динамикой продвижения школьников в рамках освоения основной программы обучения и своевременно вносят коррективы в программу обучения и в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для обучающегося дополнительных дидактических и учебных пособий.

В состав ППк входят: психолог, дефектолог, логопед, педагоги и представитель администрации. Родители уведомляются о проведении ППк.

Психолого-педагогический консилиум организации собирается не реже двух раз в месяц. На заседаниях консилиума проводится комплексное обследование обучающихся в следующих случаях:

- первичного обследования (осуществляется сразу после поступления обучающегося с ОВЗ в колледж для уточнения диагноза и выработки общего плана работы, в том числе разработки рабочей программы коррекционной работы);

- диагностики в течение года (диагностика проводится по запросу педагога и (или) родителей по поводу имеющихся и возникающих у обучающегося академических и поведенческих проблем с целью их устранения);

- диагностики по окончании полугодия и учебного года с целью мониторинга динамики обучающегося и выработки рекомендаций по дальнейшему обучению;

- диагностики в нештатных (конфликтных) случаях.

Формы обследования обучающихся могут варьироваться: групповая, подгрупповая, индивидуальная.

В случаях выявления изменения в психическом и/или физическом состоянии обучающегося с ОВЗ, сохраняющихся у него проблем в освоении основной образовательной программы в рабочую коррекционную программу вносятся коррективы.

Ориентируясь на заключения ПМПк, результаты диагностики ППк и обследования конкретными специалистами и учителями образовательной организации, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных.

Образовательная организация при отсутствии необходимых условий (кадровых, материально-технических и др.) может осуществлять деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; образовательными организациями, реализующими адаптированные основные образовательные программы, и др.

7. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

Механизм взаимодействия раскрывается в учебном плане, во взаимосвязи ПКР и рабочих коррекционных программ, во взаимодействии педагогов различного профиля (учителей, социальных педагогов, педагогов дополнительного образования и др.) и специалистов: дефектологов (логопеда, тифлопедагога, сурдопедагога), психологов, медицинских работников внутри организаций, осуществляющих образовательную деятельность; в сетевом взаимодействии специалистов различного профиля (в том числе – в образовательных холдингах); в сетевом взаимодействии педагогов и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с ПМПк, с

Центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; с семьей; с другими институтами общества (профессиональными образовательными организациями, образовательными организациями высшего образования; организациями дополнительного образования).

В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность).

Программа коррекционной работы должна быть отражена в учебном плане освоения основной образовательной программы — в обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

В обязательной части учебного плана коррекционная работа реализуется при освоении содержания основной образовательной программы в учебной урочной деятельности. Учитель-предметник должен ставить и решать коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществлять отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ), использовать специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

В части, формируемой участниками образовательных отношений, реализация коррекционной работы в учебной урочной деятельности может осуществляться при наличии нелинейного расписания, позволяющего проводить уроки с обучающимися со сходными нарушениями из разных классов параллели.

Коррекционная работа во внеурочной деятельности осуществляется по программам внеурочной деятельности разных видов (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие старшеклассников с ОВЗ.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала школьников.

8. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС СОО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего образования демонстрируют готовность к последующему профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- осознанный выбор будущей специальности адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

– продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;

– овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

– самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

– ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

– овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

– определение назначения и функций различных социальных институтов.

8.1 Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности школьников с ОВЗ.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения основной образовательной программы на различных уровнях (базовом, углубленном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

8.2 На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей ООП СОО.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

– освоение программы учебных предметов на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;

– освоение программы учебных предметов на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;

– освоение элементов учебных предметов на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями).

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ среднего общего образования.

Выпускники, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть образовательной программы среднего общего образования и (или) отчисленные из образовательной организации, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному образовательной организацией.

## **7. Иные компоненты**

### **7.1 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

При реализации ППСЗЗ следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, решение практических ситуаций - кейсов, тренинги, уроки-конференции, уроки-конкурсы, проблемное изложение материала, работу в микрогруппах, уроки-презентации, групповые дискуссии, проектное обучение и др.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Преподаватели должны использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии с учетом особенностей преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей; задач занятия; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

### **7.2 Организация внеаудиторной самостоятельной работы**

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов - планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа студентов - вид учебной деятельности, который соответствует конкретной цели и задаче; формирует умения и навыки, повышает степень самостоятельности; вырабатывает установку на познавательную деятельность и активность студентов; обеспечивает активное продвижение студентов от низших к высшим уровням мыслительной деятельности.

Основные цели самостоятельной внеаудиторной работы студентов:

- формирование готовности к самообразованию, самостоятельности и ответственности;
- овладение знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам (МДК), профессиональным модулям (ПМ);
- систематизация и закрепление полученных компетенций, теоретических знаний и практических умений;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, развитие исследовательских умений.
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Цели самостоятельной внеаудиторной работы студентов должны соответствовать требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей, быть реальными, конкретными, выполняемыми и направленными на обучение, развитие и воспитание.

Объем самостоятельной внеаудиторной работы студентов определяется федеральным государственным образовательным стандартом, действующими рабочими учебными планами. Содержание самостоятельной внеаудиторной работы студентов определяется рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля, календарным рабочим планом.

Содержание, время и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов рассматриваются на заседаниях предметных цикловых комиссиях и утверждаются заместителем директора по УПР. Календарный рабочий план по учебной дисциплине или профессиональному модулю является обязательным элементом учебно-методического комплекса преподавателя. В нем отражено содержание самостоятельной работы, время и формы выполнения.

Формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов включают:

- самостоятельная работа с учебной литературой;
- написание доклада, отчета;
- написание плана (краткого и развернутого);
- составление опорного конспекта, аннотации;
- составление теста, контрольных вопросов по конспекту;

- подготовка глоссария, понятийного словаря;
- составление дерева понятий, целей;
- проведение сравнительного анализа;
- заполнение таблицы;
- составление схемы, диаграммы;
- проведение опросов;
- подготовка учебных пособий;
- выполнение упражнений и заданий;
- наблюдение за объектами, процессами;
- подготовка презентации;
- моделирование, изготовление макетов;
- работа над иллюстративным материалом;
- работа над индивидуальным проектом.

Результатом самостоятельной работы является устный или письменный отчет студента в форме: сообщения, доклада, реферата, творческой работы, курсовой работы/проекта, модели, плаката, кроссворда, ответа на вопросы и т.д.

**Приложения:  
Учебный план**

Министерство образования и науки Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
"Заринский политехнический  
техникум"  
\_\_\_\_\_ Т.В. Цаберябая  
«27» апреля 2024 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум»  
по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"**  
Срок действия плана: с 01.09.2024 г. по 30.06.2028 г.  
учебная группа Пк-24

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования**  
естественнонаучный

**В соответствии с**

**ФГОС СПО**, утв. 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);

**ФГОС СОО**, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

Заринск, 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
  - 1.1. Нормативная база реализации ППСЗ
  - 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
  - 1.3. Общеобразовательный цикл
  - 1.4. Общепрофессиональная подготовка
  - 1.5. Формирование вариативной части ОПОП
  - 1.6. Порядок аттестации студентов
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
3. План учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии



## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения**

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – СПО) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум» (далее – Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемого в пределах ППСЗ и на основе ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ППРКС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении: федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Закон Алтайского края «Об образовании в Алтайском крае» (с изменениями на: 02.03.2017), принятый Постановлением Алтайского краевого Законодательного собрания от 04 сентября 2013 года N 56-ЗС;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия специальности специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года N 885/390 О практической подготовке обучающихся;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;
- Примерная основная образовательная программа подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный номер 43.01.09 – 170331 от 31.03. 2017г)
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности;
- Рабочие программы учебных предмет и профессиональных модулей.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебных занятий 1 сентября 2024 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по предметам и МДК. При проведении этих занятий группа с наполняемостью не менее 24 и более человек делится на две подгруппы. Таблица 1.

*Таблица 1*

Наименование предметы	Кол-во часов на занятия в подгруппах			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУП.03 Иностранный язык	72			
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности			164	
	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	
	<b>Итого:</b>			<b>236</b>

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным предметам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяются расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию отводится 4 недели.

Учебный план ППСЗ предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:

общеобразовательный цикл;

общий гуманитарный и социально-экономический цикл

математический и общий естественнонаучный учебный цикл

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.

государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППСЗ по учебным циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) 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.

Учебный план и (или) индивидуальный учебный план содержит 14 учебных предметов (русский язык, литература, родная математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, основы индивидуального проектирования) и предусматривает изучение 3-х учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей естественнонаучному профилю обучения.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебного предмета, соответствующего профилю обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного учебного цикла

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

Профессиональный учебный цикл формируется в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Обязательная часть профессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</b>

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Вариативная часть ППСЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду деятельности.

#### **Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди сторонних организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной специальности, востребованного в нашем регионе.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

на усиление и расширение общепрофессиональных предмет и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

на общепрофессиональный цикл - 124 часа;

на профессиональный цикл (межпредметные курсы, учебная и производственная практика) – 1028 часа;

на промежуточную аттестацию – 144 часа.

**Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы** включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено»;

формы проведения консультаций индивидуальные и групповые в письменной или устной форме;

**Промежуточная аттестация предполагает проведение экзаменов и дифференцированных зачетов**

Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла предполагает проведение экзаменов по следующим учебным предметам: русский язык, математика, химия, ОП.03, МДК.01.02, МДК 02.01 – 02.02, МДК 03.02, МДК 04.02, МДК 05.02 ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 03, ПМ.04. ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

По остальным предметам промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессиональных дисциплин проводится в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 72 час., из них 36 час. отведены на проведение экзаменов и консультаций по ООД.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Сводные данные по бюджету времени:

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	9
1 курс	40,5	0	0	0,5	0	11	52

2 курс	23,5	10,5	7	0		11	52
3 курс	33	7	0	1		11	52
4 курс	12	2,5	17	3,5	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>109</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах													Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Всего	В том числе на выполнение индивидуального проекта	Всего	Обязательная аудиторная										I курс		Итого	II курс		Итого	III курс		Итого	IV курс		Итого
						Самостоятельная работа	всего занятий	экзамен	консультации	в т. ч.					I сем. м.	II сем. м.	III сем. м.		IV сем. м.	V сем. м.		VI сем. м.	V сем. м.		VI сем. м.		
										Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курс. работ	практической подготовки	Занятий в													
																										1718	
4	6	15	16	18	0	373	440	0	0	72	60	84	144	17	24	17	24	15	17	24	18	17	24	21			
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	16	16	1442	18	0	373	440	0	0	72	602	840	1442	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОУП.00	Общие учебные предметы		1428	0	0	1410	18	0	353	429	0	0	72	586	824	1410	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОУП.01	Русский язык	кр/Э	78			72	6			38				36	36	72			0			0			0		
ОУП.02	Литература	кр/ДЗ	108			108				0				52	56	108			0			0			0		
ОУП.03	Иностранный язык	кр/ДЗ	72			72			40	32			72	48	24	72			0			0			0		
ОУП.04	Математика	кр/Э	216			210	6		156	50				102	108	210			0			0			0		
ОУП.05	История	кр/ДЗ	136			136			102	35				58	78	136			0			0			0		
ОУП.06	Физическая культура	кр/ДЗ	72			72			14	22				34	38	72			0			0			0		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	кр/ДЗ	68			68				20				32	36	68			0			0			0		
ОУП.08	Информатика	кр/ДЗ	108			108				80				40	68	108			0			0			0		
ОУП.09	Физика	кр/ДЗ	140			140				34				36	104	140			0			0			0		

ОУП.1 0	Химия	кр/Э	156			150	6			40			56	94	150			0			0			0	
ОУП.1 1	Биология	ДЗ	144			144				46			56	88	144			0			0			0	
ОУП.12	География	кр/ДЗ	58			58				20			16	42	58			0			0			0	
ОУП.13	Обществознание	кр/ДЗ	72			72			41	12			20	52	72			0			0			0	
<b>ДУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные общеобразовательные предметы по выбору</b>		48	16	16	32	0	0	20	11	0	0	16	16	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.14	Основы индивидуального проектирования	ДЗ	48	16	16	32			20	11			16	16	32			0			0			0	
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		438														10	11		10	11				
				0	0	432	6	0	0	206	0	0	0	0	0	0	8	1	219	2	1	213	0	0	0
ОГСЭ.0 1	Основы философии	Э	42	0	0	36	6			0		0						36			36			0	
ОГСЭ.0 2	История	ДЗ	36	0		36				0							36				36			0	
ОГСЭ.0 3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр/ДЗ	164	0		164				36											0			164	
ОГСЭ.0 4	Физическая культура	кр/кр/кр/ДЗ	164	0	0	164				162		0				40	75	115	34	15	49				
ОГСЭ.0 5	Психология общения	ДЗ	32	0	0	32				8		0				32		32			0				
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		180	0	0	180	0	0	0	36	0	0	0	0	0	38	10	144	0	0	0	36	0	36	
ЕН.01	Химия	кр/ДЗ	144			144				36						38	10	144						0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	0		36												0						36	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		670	0	0	664	6	0	0	232	0	71	0	0	0	15	4	154	12	15	278	23	2	0	232
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64	0		64				7		24				0	64	64			0			0	

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	кр/ДЗ	106	0		106			14		20						0														
															0		42	64	106			0									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	кр/Э	96	0		90	6		6		21				0	90			90			0	0								
ОП.04	Организация обслуживания	кр/ДЗ	70	0		70			28		6				0				0		38	38	32	0	32						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	кр/ДЗ	102	0		102			42						0				0		52	50	102		0						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	0		36			5						0				0					36	36						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	0		96			72						0				0												
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	0		32			10						0				0	32		32			0						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	0	0	68			48						0				0			0	68		68						
П.00	Профессиональный цикл		296	0	58	0	275	15	0	0	866	156	5	0	106	10	6	8	0	0	0	31	63	946	36	57	934	33	54	0	872
ПМ.00	Профессиональные модули		296	0	58	0	275	15	0	0	866	156	5	0	106	10	6	8	0	0	0	31	63	946	36	57	934	33	54	0	872
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э	311	7	0	280	24	0	250	30	3	156	0	0	0	0	0	0	0	90	90	11	8	0	118	72	0	72			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	64	4		60			8		0				0		60	60						0			0				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	Э	85	3		76	6				12				0		0		76		76						0				



	кулинарных полуфабрикатов																						
УП.01	Учебная практика	кр/ДЗ	72	0		72					72			0		30	30	42		42		0	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	0		72					72	0		0			0			0	72	72	
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	Э	362	6	0	326	30		310	16			0	0	0	0	0	0	218	0	218	0	108
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	61	3		52	6			6				0			0	52		52		0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	139	3		130	6			14	28						0	130		130		0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36			36					36			0			0	36		36		0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108			108					108			0			0			0	0	108	

<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	Э	346	12	0	310	24		306	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	24	178	202	0	108	108
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	кр/ДЗ	70	6		64				4		6			0			0	24	40	64				0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	78	6		66	6					20			0			0		66	66				0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72			72						72			0			0		72	72				0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108			108						108			0			0			0	0	108	8	108
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	Э	314	12	0	284	18			0	0	36		0	0	0	0	0	0	0	212	212	0	72	72

	<b>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>																							
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	74	6	0	68			8		2	0			0			0		68	68		0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	78	6		72					20			0			0		72	72			0	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72			72					72			0			0		72	72			0	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72			72					72			0			0			0	0	72	72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>Э</b>	<b>404</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>374</b>	<b>18</b>			<b>0</b>	<b>36</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>184</b>	<b>184</b>	<b>82</b>	<b>108</b>	<b>190</b>

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	70	6	0	64			10	0	2	36			0		0		64	64			0	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	кр/ДЗ	106	6		100			2		46	36			0		0		78	78	22		22	
УП.05	Учебная практика	кр/ДЗ	102			102				0	102				0		0		42	42	60		60	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108			108				0	108				0		0			0		108	108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э	340																					
				0	0	322	18	0	63	20	176	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	178	144	322
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	142	0		142			42	20		36			0		0			0	142		142	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36			36			21	0	32				0		0			0	36		36	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	144			144				0	144				0		0			0		144	144	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	Э	883																					
				9	0	856	18	0	43	0	656	72	0	0	0	310	546	856	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	ДЗ	133	3	0	130			21	0	32	36			0	130				0			0	

МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	ДЗ	132	6		126			22		24	36			0		126			0			0				
УП.07	Учебная практика	ДЗ	348			348			0	348					0	180	168	348			0			0			
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	252			252			0	252					0		252	252			0			0			
<b>ВСЕГО</b>			5940	74	16	5940	180	0	1239	1070	50	1137	180	612	864	1476	619	869	1488	618	873	1491	621	864	1485		
Самостоятельная работа			0			74								10	6	16	3	10	13	12	30	42	3	0	3		
Промежуточная аттестация			0			180								0	18	18	6	6	12	18	6	24	18	10	126		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216			216																	216	216			
																								0			
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работ в виде демонстрационного экзамена														602	840	1442	430	403	833	510	651	1161	432	0	432		
															0	0	0	180	198	378	78	186	264	96	0	96	
																0	0	0	0	252	252	0	0	0	72	540	612
																0	2	2	1	2	3	2	3	5	1	3	4
																3	4	7	1	8	9	6	4	10	5	3	8
																0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0









разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик																								3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5													
																								6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	49	0	1	2															
																								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17															
<b>ОГ СЭ .00</b> <b>Общий гуманитарный и социальный-экономический цикл</b>	о б я з. у ч .	6	6	8	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	108	6	8	6	8	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2								
ОГ СЭ. 01 Основы философии	о б я з. у ч .																			0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4										3	3								
ОГ СЭ. 02 История	о б я з. у ч .	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36																											0	3							
ОГ СЭ. 04 Физическая культура	о б я з. у ч .	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5												7	1				
ОГ СЭ. 05 Психология общения	о б я з. у ч .		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32																														0	3					





П М. 07	Выполне ние работ по одной или нескольк им професси ям рабочих, должност ям служащи х (повар, кондитер	о б я з. у ч .	о б я з. у ч .																о б я з. у ч .																о б я з. у ч .																					
			2 0	1 8	1 8	1 8	1 8	1 8	2 0	1 8	2 0	1 8	2 0	1 8	2 0	18	1 8	1 6	1 4	3 1 0	2 4	2 0	2 4	2 2	2 2	2 2	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	1 6	1 2	1 2	0	0	6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 0	3 6	5 4 6	8 5 6									
МД К.0 7.0 1	Технолог ия продукци и обществе нного питания	о б я з. у ч .	1 4	1 2	1 2	1 2	6	6	8	6	8	6	8	6	8	6	4	2	1 3 0																													0	1 3 0							
МД К.0 7.0 2	Технолог ия приготов ления мучных кондитер ских изделий	о б я з. у ч .																	0	1 2	8	1 2	1 0	1 0	1 0	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	4															1 2 6	1 2 6								
УП .07	Учебная практика	о б я з. у ч .	6	6	6	6	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	12	1 2	1 2	1 2	1 2	1 8 0	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2	1 2													1 6 8	3 4 8						
ПП .07	Производ ственная практика	о б я з. у ч .																	0																			6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 0	3 6									2 5 2	2 5 2
Всего час. в неделю			3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	36	3 6	3 6	3 4	6 1 0	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	8 5 3	1 4 6 3						



ОП .02	Организация хранения и контроль запасов сырья	о б я з. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	6	4	1	0	6							
ОП .04	Организация обслуживания	о б я з. уч.																				0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	8	3	8						
ОП .05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	о б я з. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	5	0	1	0	2	
ОП .08	Охрана труда	о б я з. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2																								0	3	2					
П.0 0	Профессиональный цикл	о б я з. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	0	5	7	9	3	4			
ПМ. 00	Профессиональные модули	о б я з. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	0	5	7	9	3	4		
П М. 01	Организация и ведение процессов в приготовления и подготовки к	о б я з. уч.	2	2	2	2	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	8



	ента с учетом потребно стей различн ых категори й потребит елей, видов и форм обслужив ания																																							
МД К.0 2.0 1	Организа ция процессов приготовл ения, подготовк и к реализаци и горячих блюд, кулинарн ых изделий, закусок сложного ассортиме нта	о б я з. У ч.				2 0	1 8	1 4																															0	5 2
МД К.0 2.0 2	Процессы приготовл ения, подготовк и к реализаци и горячих блюд, кулинарн ых изделий, закусок сложного ассортиме нта	о б я з. У ч.					6	1 8	1 8	1 8	1 8	1 8	1 8	1 8	1 6																								0	1 3 0
УП .02	Учебная практика	о б я з.					6	6	6	6	6	6	6																									0	3 6	



П М. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	у ч.																																								
МД К.0 3.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных	о б я з. у ч.											8	1 6	2 4	2 2	1 6	2																							4 0	6 4
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	1 6	0	0	2 4	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 7 8	2 0 2	





П М. 05	Организа ция и ведение процессо в приготов ления, оформле ния и подготов ки к реализац ии хлебобул очных, мучных кондитер ских изделий сложного ассортим ента с учетом потребно стей различн ых категори й потребит елей, видов и форм обслужив ания	о б я з. У ч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	2	2	3	3	3	3	0	1	1
МД К.0 5.0 1	Организа ция процессов приготовл ения, подготовк и к реализаци и хлебобул очных, мучных кондитерс ких изделий	о б я з. У ч.																																																8	2	2					6	6



ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	о б я з. у ч .	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	1	0	0	236	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	236							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	о б я з. у ч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4			36																												0	36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	1	0	0	232	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	232						
ОП.04	Организация обслуживания	о б я з. у ч.	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			32																													0	32					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	о б я з. у ч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2			36																															0	36		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	о б я з. у ч.	6	6	6	6	6	6	8	8	8	6	6	6	6	6	6			96																																0	96	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	о б я з. у ч.	4	4	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4			68																																	0	68

П.00	Профессиональный цикл	обяз.уч.	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	7	2	8	2	6	8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	6	1	2	8	8	0						
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз.уч.	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	7	2	8	2	6	8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	6	1	2	8	8	0					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	6	7	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	2							
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч.																3	3	6	7	2																														0	7	2						
ПМ.02	Организация и ведение	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	3	6	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	8	1	0	8





	вски к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																				
ПП.03	Производственная практика	обяз.уч.														0			36	36	36															108	108
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																						
МД К.0 5.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	о б я з. у ч.	6	8	2	2	2	2																															
УП .05	Учебная практика	о б я з. у ч.			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
ПП .05	Производственная практика	о б я з. у ч.																					3	3	3														
П М. 06	Организация и контроль текущей деятельности		0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	8	8	8	3	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0





**Рабочая программа воспитания****РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии / специальности 43.0215.Поварское и кондитерское дело  УГПС43.00.00 Сервис и туризме
Основания для разработки программы	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»; 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; Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях; Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года; Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»; Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года  <b>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" Утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"</b> 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)
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – Создание организационно-педагогических условий для личностных результатов обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных чувств и

	отношений к российским гражданским(базовым, общенациональным) ценностям,закрепленным в Конституции РФ, су учетом традиций и культуры субъекта РФ, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе , кураторы, преподаватели, педагог-психолог, , педагог-дополнительного образования, Советник директора по воспитанию, руководитель физического воспитания ,преподаватель-организатор ОБЖ члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на 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».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	ЛР 2

<p>Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	<p>ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>	<p>ЛР 5</p>
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>ЛР 6</p>
<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>	<p>ЛР 7</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального</p>	<p>ЛР 8</p>



<p>достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение</p>	
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>	<p>ЛР 9</p>
<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>	<p>ЛР 10</p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике</p>	<p>ЛР 11</p>
<p>Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<p>ЛР 12</p>
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
<p>Соблюдающий требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности при выполнении профессиональных видов деятельности.</p>	<p>ЛР 13</p>

Соблюдающий правила использования средств индивидуальной защиты в соответствии с выполняемыми видами профессиональной деятельности.	ЛР14
Содействующий сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяющий знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях;	ЛР15

## РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

демонстрация интереса к будущей профессии;

оценка собственного продвижения, личностного развития;

положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

участие в исследовательской и проектной работе;

участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

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

сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;

проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

## РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ

## РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

### 3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

### 3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### 3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

Библиотечный, информационный центр;

актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;

спортивный зал со спортивным оборудованием;

открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле;

специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

### 3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

мониторинг воспитательной работы;

дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);

дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

## Календарный план воспитательной работы

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

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

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

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

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля <sup>1</sup>
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
1	День знаний <sup>2</sup> Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Тематический кураторский час.	Все группы	Актный зал, спортивная площадка	Заместитель директора, по УВР Директор, кураторы, педагог-дополнительного образования, руководители учебных групп, преподаватели, представители студенчества, родители	ЛР 2 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» 3

1 Столбец «Наименование модулей» заполняется на усмотрение образовательной организацией. Каждая организация вправе разработать свой блок модулей и включить в программу воспитания.

2 В Календарном плане указаны государственные праздники Российской Федерации. В него также должны быть включены ключевые даты, которые значимы на уровне субъекта Российской Федерации, а также для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации.

3 Далее указываются формы и содержание работы с обучающимися в соответствии с Планом воспитательной работы образовательной организации, предложениями заместителя директора, курирующего учебный процесс, заместителя директора по учебно-производственной работе, иными педагогическими работниками, представителями студенчества, предприятий-работодателей, родительской общественности и др.

2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели и ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
3	Классные часы ко Дню окончания Второй мировой войны	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО»
4	Мероприятие «Экстремизм и терроризм - угроза обществу» (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом)	Все группы	Актовый зал	Преподаватели и истории	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
5	Акция, посвященная Международному дню распространения грамотности	Все группы	Актовый зал	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, педагог – психолог, преподаватели	ЛР 4	«Цифровая среда»
6	Тематические классные часы, викторины, конкурсы: День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, педагог – психолог руководители учебных групп, преподаватели и истории	ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
7	Акции “Я тебя слышу” (Международный день жестовых языков)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 8	«Молодежные общественные объединения»
8	Проведение с обучающимися	Все группы	Учебные	Руководители учебных	ЛР 3 ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»

	тематических классных часов, викторин, конкурсов, соревнований по безопасности дорожного движения (неделя безопасности дорожного движения)		аудитории	групп, преподаватели и ОБЖ, ф/в		«Молодежные общественные объединения» «Взаимодействие с родителями»
9	Просмотр документального фильма «Услышь меня» (Международный день глухих)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 8	«Молодежные общественные объединения»
10	Посвящение в студенты	Студенты 1 курса	Актовый зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. отделением, представители студенчества, родители	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
11	Классные часы, посвященные истории техникума	Студенты 1 курса	Кабинет истории	Преподаватели и истории руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
12	Адаптационный месячник. Тестирование первокурсников на уровень тревожности	Группы 1 курса	Учебные аудитории	Педагог-психолог	ЛР 9	«Правовое сознание»
13	Презентация спортивных секций, студий Студенческого творческого центра, волонтерского отряда. вовлечение студентов в социально значимую деятельность.	Все группы	Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог, Советник директора по воспитанию, руководители учебных	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»

				групп, преподавател и физкультуры		
14	Проведение экологических уроков по утилизации бытовых отходов	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели	ЛР 10	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО»
15	Собрание для родителей студентов, проживающих в общежитии, о правилах проживания, прописки	Проживающие в общежитии	общежитие	Педагог-психолог, воспитатели общежития, коменданты	ЛР 12	«Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»
16	Участие в городских, региональных и всероссийских научно-методических семинарах, конференциях по проблемам патриотического воспитания молодежи.	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, преподаватель и истории	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Молодежные общественные объединения»
17	Работавоенно-патриотического клуба.	Все группы	Актовый зал	Руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Молодежные общественные объединения»
18	Работа волонтерского отряда по распространению идей здорового образа жизни и профилактики потребления алкоголя и ПАВ (Студенческие просветительские акции, дни здоровья).	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, руководитель отряда.	ЛР 9 ЛР 6	«Студенческое самоуправление» «Правовое сознание»
19	Знакомство с профессией повара(экскурсии на предприятия)	1 курс	По плану	Заместители директора, зав. отделением, преподаватели	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
20	Производственная практика (по профилю специальности)	Группы, проходящие практику	По плану	Руководители практики	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 1 3, ЛР 1 4, ЛР 1 5	«Профессиональный выбор»

21	Встречи с работодателями	1 курс	По плану	Зам. директора по УПР, мастера производственного обучения, предприятия-работодатели,	ЛР 4 ЛР 7 ЛР1 3 ,	«Профессиональный выбор»
<b>ОКТАБРЬ</b>						
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации) Классные часы, посвящённые Дню гражданской обороны	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели и ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
2	Международный день учителя Праздничное мероприятие, посвященное Дню учителя «Мы вас любим!»	Все группы	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
3	Международный день детского церебрального паралича Акция «От сердца к сердцу»	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»
4	День СПО	1	Актовый зал	руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
5	Всемирный день математики конкурс «Смекалистых» математическая викторина математический КВН	1-2 курс	По плану	Преподаватели математики	ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»
6	Международный день школьных библиотек (четвертый понедельник октября) Выставка из фондов редкой книги Книжная лотерея «Дарим книгу с любовью»	1-2 курс	Библиотека	Зав. библиотекой, руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»



	Библиографическая игра «Есть храм у книг – библиотека» Акции ко Дню библиотек					
7	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Твой шанс» (деловая, профориентационная игра)	2 курс	Учебные аудитории	Ответственный за профессиональную ориентацию	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
8	Вечерний, профилактический рейд в общежития	Студенты, проживающие в общежитиях	Общежитие	Студенческий профком, студенческий совет, педагог - психолог	ЛР 9 ЛР 11 ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Взаимодействие с родителями»
9	Классные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»	1 курс	По плану	Преподаватель и истории, руководитель клуба	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
10	Проведение спортивного мероприятия «Молодежь против наркотиков».	Все группы	По плану	Руководитель физвоспитания	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
10	Коррекционно-развивающие игры по развитию коммуникативных навыков и эмоционально-волевой сферы	1 курс	Учебные аудитории	Педагог - психолог	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Кураторство и поддержка»
11	Групповые родительские собрания	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
12	Краеведческий урок «Как прекрасен мой Алтайский край» (онлайн)	Все группы	По плану	Преподаватель и экологии, истории	ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»

13	Беседы со студентами на темы: «Значение профессионального выбора в дальнейшей жизни», «Учебная деятельность и преемственность профобразования».	2-3 курс	По плану	Зам. директора по УВР, ответственный по УПР	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
14	Деловые игры «Что я знаю о своей профессии?».	2-3 курс	По плану	Преподаватель и	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
<b>НОЯБРЬ</b>						
1	День народного единства Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню народного единства	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
2	К дню рождения Ф.М. Достоевского Урок-экскурсия»Достоевский и Алтай» «Столб Достоевского в Заоринск»	1 курс	По плану	Преподаватель и литературы	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
3	Международный день слепых Акции, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню слепых	волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»
4	Международный день толерантности Акция ко дню толерантности «Поделись своей добротой» Тематические классные часы	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
5	Всероссийский урок «История самбо» Классный час «История самбо – история страны!»	1-2 курс	Учебные аудитории	Преподаватель и физического воспитания, руководители	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»

				учебных групп		
6	День начала Нюрнбергского процесса Классный час «Суд народов»	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватель и истории	ЛР 2	«Молодежные общественные объединения»
7	День матери в России Мероприятия, посвященные Дню Матери	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
8	Акция «Молодежь за защиту природы»	1 - 3 курсы	По плану	Преподаватель и биологии, экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
9	Классный час «Жизнь без ГМО»	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп	ЛР 9 ЛР 10	«Кураторство и поддержка»
10	Единый классный час «Уроки правовых знаний» Путешествие - игра "Мои права и обязанности" Уроки нравственности	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватель и истории	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
11	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	1 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
12	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Адаптация. Карьера. Успех»	1 курс	По плану	Преподаватель и профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14	«Профессиональный выбор»
13	Участие в подготовке конкурсов профессионального мастерства, олимпиадах, «Молодые Профессионалы» на	1 курс	По плану	Преподаватель и профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13, ЛР 14, Лр1	«Профессиональный выбор»

	различных уровнях.				5	
14	Родительское собрание. Классные родительские собрания по темам «Первые проблемы подросткового возраста», «О значении домашнего задания в учебной деятельности студента»	3 курс	По плану	Зам. директора по УВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
15	Работа Комиссии по профилактике правонарушений	1,2 курс	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
1	Всемирный день борьбы со СПИДом Классный час, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом: «О вредных привычках и не только...» «Береги себя» мероприятия по профилактике ВИЧ-инфекции	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание» «Кураторство и поддержка»
2	День Неизвестного Солдата виртуальная экскурсия «Есть память, которой не будет конца» Возложение цветов Памятник Неизвестному солдату	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
3	Международный день инвалидов дискуссия «Что такое равнодушие и как с ним бороться»	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»
4	День добровольца (волонтера) Акция «Чем можем, тем поможем»,	волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог,	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР	«Молодежные общественные объединения» «Студенческое

	«Сделаем вместе!», Игровой час «От улыбки станет всем светлей» Круглый стол «Волонтерское движение в России» «Мы Вместе» (волонтерство) <a href="https://onf.ru">https://onf.ru</a>			студсовет, отряд волонтеров	11	самоуправление»
5	День Героев Отечества Классный час «День героев Отечества»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
6	Единый урок «Права человека» Выставка газет «Тебе о праве – право о тебе» Деловая игра «Конвенция о правах ребенка» Круглый стол «Ты имеешь право» Викторина «Знаешь, ли ты свои права?»	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели и истории	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
7	День Конституции Российской Федерации Тематические классные часы, посвященные Дню Конституции Российской Федерации Круглый стол «Быть гражданином» Выставка «История Конституции - история страны» Урок правовой грамотности	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели и истории	ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
8	Проведение тематического лектория для родителей по правовому	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, Советник директора по	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями»

	просвещению (о правах, обязанностях, ответственности, наказании)			воспитанию, руководители учебных групп		«Правовое сознание»
9	Урок-встреча «Ответственность за свои поступки»	Все группы	По плану	Кураторы, представитель и ПДН	ЛР 2 ЛР 3	«Правовое сознание»
10	Олимпиада «Избирательное право»	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели и истории	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
11	«Россия – страна возможностей» <a href="https://rsv.ru/">https://rsv.ru/</a>	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»
12	Акция «Добролап»	1 курс	По плану	Преподаватели	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
13	Новогодний серпантин	Все группы	Актовый зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальные педагоги, руководители учебных групп, преподаватели, зав. отделением, представители студенчества	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
14	Совет профилактики	1 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
15	Фотоконкурс «Мое учебное заведение - удивительный мир»	Все группы	По плану	Руководитель фотокружка, студпрофком	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
16	Групповое занятие по профессиональному информированию «Открой дверь в новый мир»	1 курс	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
<b>ЯНВАРЬ</b>						
1	Всемирный день	Все	Учебные	Зам.	ЛР 6	«Ключевые

	азбуки Брайля экскурсии, музейные занятия, мастер-класс по шрифту Брайля.	группы	е аудитор ии	директора по УВР, Советник директора по воспитанию, педагог – психолог	ЛР 7	дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
2	«Татьянин день» (праздник студентов) праздничная программа	Все группы	Актов ый зал	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию руководители учебных групп, преподавател и, зав. отделением, представител и студенчества	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправлени е»
3	День полного освобождения Ленинграда Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию Педагог дополнительн ого образования, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
4	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	2,3 курсы	Учебны е аудитор ии	Преподавател и профессионал ьных дисциплин, руководители учебных групп	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиона льный выбор»
5	Видеоурок «Мы рождены, чтоб сказку сделать болью?» (о загрязнении планеты)	1 - 3 курсы	По плану	Преподавател ь экологии	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
6	Беседа с родителями слабоуспевающих обучающихся	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. отделением,	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодейств ие с

				руководители учебных групп		родителями» «Правовое сознание»
7	Игра-путешествие «Родительский дом-начало начал»	1-2 курсы	По плану	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
8	Комиссия по профилактике профилактики	1-3 курс	По плану	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
1	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы курсе «День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, кураторы, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
2	День российской науки Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	По плану	Преподаватель и, руководители учебных групп	ЛР 4 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
3	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет,	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет, руководители	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»



	тематические классные часы			учебных групп		
4	Международный день родного языка (21 февраля) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	По плану	Преподаватель и русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
5	День Защитника Отечества «СОЛДАТСКИЙ КОНВЕРТ» участие в фестивале-конкурсе патриотической песни ПОДАРОК ВОИНУ Поздравление солдат с 23 февраля Акция «День защитников отважных»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительн ого образования, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
6	«Профессия, специальность, квалификация»; «Научно-технический прогресс и требования к современному специалисту»	3курс	Учебны е аудитор ии	Преподавател и профессионал ьных дисциплин, руководители учебных групп	ЛР 4 ЛР 7 ЛР1 3, ЛР1 4, ЛР1 5	«Профессиона льный выбор»
7	Подготовка победителей «Молодые профессионалы» к отборочным соревнованиям	1 курс	По плану	Преподавател и профессионал ьных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР1 3, ЛР1 4, ЛР1 5	«Профессиона льный выбор»
8	Учебно-практическая конференция по организации производственных практик профессиональных модулей	3 курсы	По плану	Руководитель УПР	ЛР 4 ЛР 7 ЛР1 3, ЛР1 4, ЛР1 5	«Профессиона льный выбор»
9	Военно-спортивный конкурс «А,ну- ка,парни»»	Все группы	По плану	Преподавател и физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»

10	Встреча студентов с врачом-наркологом, инспектором ПДН	Все группы	По плану	Соц. педагог, представитель и ПДН	ЛР 9	«Правовое сознание»
11	Беседа «Компьютер. За и против»	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
12	Педагогическая консультация «Трудности и радости студенческой жизни»	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
13	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	Все группы	По плану	Преподаватель и физического воспитания, ОБЖ		«Ключевые дела ПОО»
МАРТ						
1	Всемирный день иммунитета Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию дня гражданской обороны)	Все группы	Учебные аудитори	Руководители учебных групп, преподаватели и ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
3	Международный женский день Тематические классные часы, праздничная программа	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
4	Неделя математики конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, олимпиады, викторины	1-2 курс	По плану	Преподаватель и математики	ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»
5	День воссоединения Крыма и России Заседание дискуссионного клуба	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительн	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»

	«Россия молодая» - День воссоединения Крыма с Россией			ого образования, студсовет, руководитель кружка		
6	Всероссийская неделя музыки для детей и юношества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, виртуальные экскурсии, посещение филармонии	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет	ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
7	«Чистая вода - наше чистое будущее», посвященное Всемирному дню воды	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
8	Квест-игра «Взгляд в будущее»	1 курс	По плану	Преподаватель и профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14,	«Профессиональный выбор»
9	Деловая игра «Что? Где? Когда?»	1 курс	По плану	Преподаватель и профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14	«Профессиональный выбор»
10	Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии».	3курс	По плану	Преподаватель и профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Профессиональный выбор»
11	Акция «Весны улыбки тёплые» к 8 марта	Волонтеры, мамы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Взаимодейств

						ие с родителями»
12	Проведение соревнований по волейболу и баскетболу среди групп	Все группы	По плану	Преподаватель и физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
13	Профилактика критического инцидента в молодежной среде телефон доверия	1-3курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 9	«Правовое сознание»
14	Инструктажи по ТБ и правилах поведения вблизи водоемов в период ледохода	1-3 курс	По плану	Преподаватель и ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
<b>АПРЕЛЬ</b>						
1	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы»	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватель и астрономии, руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
2	День местного самоуправления	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
3	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватель и ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
4	Конкурс на лучший проект по профессии	1курс	По плану	Преподаватель и профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Профессиональный выбор»
5	Встреча с выпускниками разных лет работающих по специальности.	1 курс	По плану	Преподаватель и профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13	«Профессиональный выбор»
6	Внеклассное	3курс	По	Преподаватель	ЛР 4	«Профессиона

	мероприятие «Марафон знаний»		плану	и профессиональных дисциплин	ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	льный выбор»
7	Фотоконкурс «Мои первые шаги в профессию»	3курс	По плану	Руководитель медиацентра, студпрофком	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13	«Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
8	Антинаркотическая акция «Здоровье молодежи - богатство России»	1-3 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 9	«Правовое сознание»
9	Профилактика наркомании подростков, информация об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д.	1-3 курс	По плану	Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 9	«Правовое сознание»
10	Акция «Чистая территория». Уборка и озеленение территории техникума	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
11	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
<b>МАЙ</b>						
1	Международный день борьбы за права инвалидов открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, онлайн - дискуссии	волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»
2	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»

	Патриотическая декада, посвященная Дню Победы: тематические Классные часы, внеклассные мероприятия; уборка территории памятников; участие в районных праздничных мероприятиях; акция «Свеча памяти»; мероприятие, посвященное Дню Победы Акция «Георгиевская лента»			образования, студсовет, руководители учебных групп		
3	Международный день семьи открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет	ЛР 8 ЛР 12	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
4	Викторина «Символы России»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
5	День славянской письменности и культуры Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия»», ко Дню славянской письменности и культуры	1 курс	По плану	Преподаватель и русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
6	Познавательная игра – путешествие "Экологическая кругосветка"	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
7	Общее родительское собрание по итогам учебного года	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР Советник	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие»

				директора по воспитанию, руководители учебных групп		ие с родителями» «Правовое сознание»
8	Конкурс профессионального мастерства «по рабочей профессии Повар»	1 курс	По плану	Преподаватель и профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Профессиональный выбор»
9	Встреча с работниками центра занятости. «Я и профессия»	3 курсы	По плану	Руководитель УПР	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14	«Профессиональный выбор»
10	«Большая перемена» <a href="https://bolshayaperedena.online/">https://bolshayaperedena.online/</a>	Все группы	По плану	Преподаватель и	ЛР 1-12	«Ключевые дела ПОО»
11	День здоровья	Все группы	По плану	Преподаватель и физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
<b>ИЮНЬ</b>						
1	Международный день защиты детей Игра по станциям «Тропинки здоровья» (День защиты детей)	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 3 ЛР 5	«Студенческое самоуправление»
2	День русского языка - Пушкинский день России Кругосветка «Россия Пушкинская», Открытый микрофон	1 курс	По плану	Преподаватель и русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
3	«Петр I – создатель русской государственности» открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	1 курс	По плану	Преподаватель и истории	ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
4	День России Акция ко дню России	Все группы	По плану	Заместитель директора по	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»

	«Россия - Родина моя!»			УВР, педагог-организатор, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 5	«Молодежные общественные объединения»
5	День памяти и скорби Литературно-музыкальное мероприятие «И люди встали как щиты. Гордиться ими вправды» Дискуссия «Во славу русского имени», экскурсия в музей, уроки памяти и мужества, «Детство, обожженное войной» -видео-урок	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет, руководители учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
6	Игра «Земля- наш общий дом»	1-2 курсы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
7	Родительское собрание «Организация летнего отдыха обучающихся» Итоги за год.	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, руководители учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
8	Комиссия по профилактике правонарушений	1-3 курс	По плану	Зам. директора по УВР, Педагог-психолог, руководители учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
9	Торжественное вручение дипломов	1 курс, волонтеры	Актовый зал	Директор, Зам. директора по УВР, руководители учебных групп, преподаватели, представители студенчества	ЛР 3 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»





**Рабочие программы общеобразовательных предметов**  
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«ЗАРИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено и рекомендована к  
использованию заседанием  
Методической комиссии  
«Общеобразовательные  
дисциплины»  
«\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Ю.Ч. Мязина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**  
**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
**ОУП. 14 ОСНОВЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО**  
**ПРОЕКТИРОВАНИЯ**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № группы Пк 24**  
Срок реализации программы 2024-2026 учебный год

г. Заринск 2024 г.

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СОО (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, с изменениями и дополнениями внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный N 70034)

Составители: Мязина Ю.Ч. . – преподаватели истории и обществознания

## Содержание

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета
3. Планируемые результаты освоения учебного предмета
4. Содержание учебного предмета
5. Тематическое планирование учебного предмета
6. Условия реализации учебного предмета
7. Контроль и оценка результатов учебного предмета

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательного учебного предмета ОУП. 14 «Основы индивидуального проектирования» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профиль естественнонаучный.

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Основы индивидуального проектирования» — в составе дополнительных учебных общеобразовательных предметов по выбору общеобразовательных учебных дисциплин.

Рабочая программа составлена с учетом количества часов, отводимого на изучение предмета «Основы индивидуального проектирования» учебным планом – 34 часа.

Рабочая программа реализуется в I, II семестрах.

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 1.2. Цель и задачи учебного предмета

#### ЦЕЛЬ:

- формирование системы представлений о логике процесса исследовательской деятельности, его сущности и методологических основах

#### ЗАДАЧИ:

- получение знаний об основных понятиях исследовательской деятельности, структуры научного документа (реферат, научно-исследовательская работа (проект), курсовая работа, выпускная квалификационная работа) и требований к его структурным элементам;
- формирование умений выдвигать гипотезы, формулировать цели и задачи предстоящей исследовательской деятельности, подбирать способы достижения поставленных целей, предвидения результата, возможных отклонений и нежелательных явлений, определять этапы исследовательской деятельности, распределять время, планировать и составлять алгоритм своих действий, использовать комплекс методов и методик исследования, оформлять результаты исследования в различных формах;
- формирование умений самостоятельной работы студентов с учебной, методической, справочной и научной информацией, информационными средствами и компьютерными технологиями (осуществлять поиск, сбор, изучение и обработку необходимой научной информации)

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты	УУД	Типовые задачи УУД
Л1. Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	Осознает чувство гордости и уважения к истории	Составление сообщений по видам проектов; разработка презентаций, проектов направленных на более глубокое изучение, какой-либо проблемы.
Л4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире	Формирует мировоззрение, развивает мышление и понимание целостности научной картины мира, осознает их значимость	Выполнение проектной деятельности, дискуссии, групповая и коллективная работа, проведение круглых столов
Л5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к	Умеет использовать достижения для повышения собственного интеллектуального развития	Самооценка и корректное выполнение любых заданий

самостоятельной, творческой и ответственной деятельности		
Л7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	Умеет выстраивать взаимоотношения в групповой работе, (может быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях)	Результативное выполнение заданий в коллективе, выступления на НПК
Л8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	Принятие принципа гуманизма во взаимодействии с окружающими	Проявление терпимости и уважения ко всем участникам образовательного процесса
Л9. 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	Уметь самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации	Любая самостоятельная работа
Л11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	Формирует здоровый и безопасный образ жизни	Выполнение проектов на тему технику безопасности и охраны труда на рабочем месте
Л13. осознанный выбор будущей специальности возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	Формирует осознанный выбор будущей профессии	Правильное и быстрое решение практико-ориентированных задач.
Л14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	Формирует бережное отношение к окружающему миру вокруг себя	Создание мини проектов по защите окружающей среды и их продвижение на различных уровнях
<b>Метапредметные результаты</b>	<b>УУД</b>	<b>Типовые задачи УУД</b>
<b>Регулятивные УУД</b>		
М1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы	Формирует умения самостоятельно добывать знания, используя для этого доступные источники информации	Использование навыков самостоятельной работы для решения задач, применение основных методов познания для изучения различных сторон окружающей действительности
М3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к	Использует основные интеллектуальные операции: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и	Выполнение индивидуальных проектов и исследовательских работ по

самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере	профессии/специальности
<b>Познавательные УУД</b>		
М4. 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;	Использует различные источники для получения информации, оценивает ее достоверность	Составление кроссвордов и схем, заполнение таблиц и чтение графиков
М5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	Использует различные средства ИКТ для выполнения поставленных задач с учетом СанПиНа, соблюдает этику и информационную безопасность в Интернете	Создание презентации, видеоролика, буклета, памятки, кроссвордов в Эксель.
М7. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	Формирует способность самостоятельного принятия решения в любых ситуациях	Умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации
М8. Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	Умеет грамотно строить свою речь, публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации	Вести дискуссии, публичное выступление на конференциях, защите проектов и т.д.
М9. 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 их достижения.	Осознает смысл учения, понимает личную ответственность за будущий результат, формирует навык оценивания своих результатов, нацеливает на дальнейшую работу	Умение анализировать и представлять информацию в различных видах

<b>Коммуникативные УУД</b>		
М2. Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	Сотрудничает при совместной работе, слушает собеседника, признает существование различных точек зрения, воспринимает другое мнение, формулирует свое мнение и аргументирует его	Публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, работа в группах и парах

### 3.4. Личностные результаты

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры



<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР13</b>	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала
<b>ЛР14</b>	Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;
<b>ЛР15</b>	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
<b>ЛР 16</b>	Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;
<b>ЛР 17</b>	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### **Модуль 1. Методология проектной и исследовательской деятельности**

Понятие «проект». Теоретические основы учебного проектирования. Проект как вид учебно - познавательной и профессиональной деятельности. Типология проектов. Исследовательский проект. Творческий проект. Игровой проект. Информационный проект. Практический проект. Управление проектами.

Учебный проект: требования к структуре и содержанию. Современный проект учащегося - дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развития креативности и одновременно формирования определенных личностных качеств. Структура и содержание учебного проекта. Выбор темы. Определение целей и темы проекта.

Планирование учебного проекта. Анализ проблемы. Определение источников информации. Определение способов сбора и анализа информации. Постановка задач и выбор критериев оценки результатов и процесса. Определение способа представления результата. Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив (мозговой штурм), выбор оптимального варианта, уточнение планов деятельности. Основные инструменты: интервью, эксперименты, опросы, наблюдения.

Проектная и исследовательская деятельность: точки соприкосновения. Проектная деятельность. Исследовательская деятельность. Сходства и отличия проекта и исследования. Проектный подход при проведении исследования. Исследовательские проекты.

Основные понятия учебно-исследовательской деятельности. Феномен исследовательского поведения. Исследовательские способности. Исследовательское поведение как творчество. Научные теории.

Методологические атрибуты исследовательской деятельности. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования. Проблема исследования. Построение гипотезы. Цели и задачи исследования. Обобщение. Классификация. Умозаключения и выводы.

Методы эмпирического и теоретического исследования. Методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному).

Практическое занятие по проектированию структуры индивидуального проекта (учебного исследования). Инициализация проекта, исследования. Конструирование темы и проблемы проекта, исследования. Проектный замысел. Критерии безотметочной самооценки и оценки продуктов проекта (результатов исследования). Презентация и защита замыслов проектов и исследовательских работ. Структура проекта, исследовательской работы. Представление структуры индивидуального проекта (учебного исследования).

## **Модуль 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности**

Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией - методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации.

Информационные ресурсы на бумажных носителях. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия.

Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий” в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования.

Сетевые носители - источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Создание сайта проекта. Сопровождение проекта (исследования) через работу с социальными сетями. Дистанционная коммуникация в работе над проектом.

Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы. Опорные конспекты.

Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Лучевые схемы-пауки и каузальные цепи. Интеллект-карты. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скрайбинг.

Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.

Практическое занятие (тренинг) по применению технологий визуализации и систематизации текстовой информации. Представление идеи индивидуального проекта с помощью интеллект-карты.

Практическое занятие. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.

## **Модуль 3 Защита результатов проектной и исследовательской деятельности**

Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.

Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.

Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.

## **Модуль 4 Коммуникативные навыки**

Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение.

Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии.

Практическое занятие. Дискуссия.

Практическое занятие. Дебаты.

Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления.

Практическое занятие. Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований. Рефлексия проектной деятельности, исследований.

## **9. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Тематические блоки, темы	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
<b>Раздел 1. Методология проектной и исследовательской деятельности</b>		
Тема 1.1. Основные понятия учебно-исследовательской деятельности (3 часа)	Понятие «проект». Теоретические основы учебного проектирования. Современный проект учащегося - дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развития креативности и одновременно формирования определенных личностных качеств. Структура и содержание учебного проекта. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования.	Знакомятся с историей проектной деятельности, участвуют в дискуссии Получают представление об особенностях проектной деятельности, записывают материал лекции, знакомятся с требованиями к проекту
Тема 1.2. Методологические атрибуты исследовательской деятельности. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования (3 часа)	Построение гипотезы. Цели и задачи исследования. Обобщение. Классификация. Умозаключения и выводы.	Самостоятельное выделение и формулировка познавательных целей, структурирование знаний, осознанное и произвольное выстраивание речевого высказывания в устной и письменной форме; Исследовательские умения - планировать исследование или проект, выдвигать гипотезу, формулировать тему
Тема 1.3. Методы эмпирического и теоретического исследований (2 часа)	Методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования. Конструирование темы и проблемы проекта, исследования. Проектный замысел.	Получить представление о наблюдении и эксперименте как способах сбора первичной информации, их отличиях и разновидностях; опыт описания наблюдаемых качеств предметов и явлений, измерения простейших параметров объекта, обработки обсуждения результатов; анализировать опыт планирования наблюдений и экспериментов на основе поставленных задач; опыт выбора способа сбора эмпирических данных в соответствии с целью проекта.
Тема 1.4. Презентация проектов (3 часа)	Презентация и защита замыслов проектов и исследовательских работ. Структура проекта, исследовательской работы.	Знакомятся с основными правилами постановки презентации проекта
<b>Раздел 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности</b>		
Тема 2.1. Работа с информационными	Работа с информационными источниками. Поиск и	Получить представление о структуре каталогов, об

Тематические блоки, темы	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
источниками. Поиск и систематизация информации (3 часа)	систематизация информации. Информационная культура. Инструментарий работы с информацией - методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации.	оформлении карточки в каталоге и о способах получения информации из карточки. Уметь самостоятельно работать с каталогами в библиотеке. В том числе, с электронными. Уметь пользоваться каталогами; устранять ошибки, допущенные при поиске информации. Получить представление о структурировании информации в справочной литературе; получить опыт работы со справочной литературой, поиска информационных лакун, отбора информации в соответствии с необходимостью заполнить информационные лакуны; находить информацию в справочной литературе; сопоставлять информацию из разных источников.
Тема 2.2. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы (3 часа)	Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы.	Уметь правильно оформлять список литературных источников в соответствии с требованиями ГОСТа.
Тема 2.3. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося (3 часа)	Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.	Уметь правильно оформлять письменную часть проектной работы в соответствии с ГОСТ
<b>Раздел 3. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности</b>		
Тема 3.2. Публичное выступление: от подготовки до реализации (3 часа)	Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.	Получить представление о процессе контроля, об оценке, отметке, оценочных шкалах; получить опыт деятельности в роли эксперта, рефлексии по поводу собственной оценочной деятельности; самооценки своей деятельности и ее результатов; научиться проводить оценку с использованием эталона;

Тематические блоки, темы	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
		оценивать сильные и слабые стороны своей деятельности.
Тема 3.3. Представление результатов учебного проекта (3 часа)	Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет. Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.	Подготовка презентации, защитного слова по проекту. Представление проекта на защиту с учетом критерия оценивания.
<b>Раздел 4. Коммуникативные навыки</b>		
Тема 4.1. Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог (3 часа)	Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение.	Публичное представление проекта. Ответы на вопросы. Представление презентации, дополнительной информации.
Тема 4.2. Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия (3 часа)	Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии. Практическое занятие. Дискуссия. Практическое занятие. Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Практическое занятие. Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований. Рефлексия проектной деятельности, исследований.	<b>Обсуждение проектов. Общение в формате круглого стола. Работа в малых группах.</b>

Тематические блоки, темы	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
Дифференцированный зачет (1 ч)		Проверить уровень освоения материала по курсу, уровень сформированности умений выполнять различные типы заданий.
ЕГО:		34

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 5.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы индивидуального проектирования» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы индивидуального проектирования» входят:

- **информационно-коммуникативные средства;**
- **экранно-звуковые пособия;**
- **технические средства обучения;**
- **демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);**
- **вспомогательное оборудование;**
- **комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;**
- **библиотечный фонд.**

### 5.2. Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы индивидуального проектирования», рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендованные печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

#### 5.2.1 Основные источники

1. Половкова М.В., Майсак Н.В., Половкова Т.В.: Индивидуальный проект. 10-11 классы. Учебное пособие. ФГОС, М.: Просвещение, 2019.

2. Голуб, Г.Б. Метод проектов – технология компетентностно-ориентированного образования: методическое пособие для педагогов / Г.Б. Голуб, Е.А. Перельгина, О.В. Чуракова ; под ред. проф. Е.Я. Когана. – Самара: Учебная литература, 2019. – 176 с.

3. Голуб, Г.Б. Основы проектной деятельности школьника / Г.Б. Голуб, Е.А. Перельгина, О.В. Чуракова ; под ред. проф. Е.Я. Когана. – Самара: Учебная литература, 2019. – 224 с.
4. Заир-Бек, С.И. Развитие критического мышления на уроке: пособие для учителей общеобразовательных учреждений / С.И. Заир-Бек, И.В. Муштавинская. – М.: Просвещение, 2017.
5. Новожилова, М.М. Как корректно провести учебное исследование: от замысла к открытию / М.М. Новожилова, С.Г. Воровщиков, И.В. Таврель. – 3-е изд. – М.: 5 за знания, 2018. – 160 с.
6. Сизикова, С.Ф. Основы делового общения. 10–11 кл.: методическое пособие / С.Ф. Сизикова. – М. : Дрофа, 2017

#### Для студентов

1. Пастухова И. П. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учеб.-метод. пособие для студ. средн. проф. учеб. заведений / И.П.Пастухова, Н.В.Тарасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Боровик С.С. Курсовые и выпускные квалификационные работы. — М., 2018.
3. Сысоева М.Е. Организация научно-исследовательской работы студентов. — М., 2017.

#### Интернет- ресурсы

- 1 Электронно-библиотечная система IPRbooks [Электронный ресурс]. URL: <http://www.iprbookshop.ru/>
- 2 Электронная библиотека ВШТЭ СПб ГУПТД [Электронный ресурс]. URL: <http://nizrp.narod.ru>
- 3 Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Раздел. Информатика и информационные технологии» [Электронный ресурс]. URL: [http://window.edu.ru/catalog/?p\\_rubr=2.2.75.6](http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.6)
- 4 *База данных Минэкономразвития РФ «Информационные системы Министерства в сети Интернет» [Электронный ресурс]. URL: <http://economy.gov.ru/minec/about/systems/infosystems/> Госкомстат РФ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.gks.ru/>*

#### 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание обучения	Формируемые предметные результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Раздел 1. Методология проектной и исследовательской деятельности</b>	Осознает смысл учения, понимает личную ответственность за будущий результат, формирует навык оценивания своих результатов, нацеливает на дальнейшую работу	- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам), - тестирование; - творческие задания. - оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх; - оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам
<b>Раздел 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности</b>	Использует различные источники для получения информации, оценивает ее достоверность	- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам), - тестирование; - творческие задания. - оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в

		<p>деловых играх;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам</li> </ul>
<p><b>Раздел 3. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности</b></p>	<p>Использует различные средства ИКТ для выполнения поставленных задач с учетом САНПИНа, соблюдает этику и информационную безопасность в Интернете Формирует способность самостоятельного принятия решения в любых ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам),</li> <li>- тестирование;</li> <li>- творческие задания.</li> <li>- оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх;</li> <li>- оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам</li> </ul>
<p><b>Раздел 4. Коммуникативные навыки</b></p>	<p>Умеет грамотно строить свою речь, публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам),</li> <li>- тестирование;</li> <li>- творческие задания.</li> <li>- оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх;</li> <li>- оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам</li> </ul>



**Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

**ОГСЭ.01 Основы философии**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.01 Основы философии»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ).

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>42</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	–
<i>Самостоятельная работа</i>	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.2,

<b>Основные понятия и предмет философии</b>	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность	4	ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	2. Предмет и определение философии.		
<b>Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).		
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. 3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
<b>Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
<b>Тема 1.4 Современная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. 2. Особенности русской философии. Русская идея.		
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). 2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
<b>Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. 2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
<b>Тема 2.3 Этика и социальная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и			

	технологий. Влияние природы на общество.		
	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности		
<b>Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. 2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	<b>3</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета истории и философии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, парты учащихся (в соответствии с численностью учебной группы), доска, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, лазерная указка, шкафы для хранения учебных материалов по предмету.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Горелов А.А. Основы философии. / А.А. Горелов - М.: Академия, 2019, 256 с.

##### **3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы**

1. <http://labrip.com/>
2. <http://www.filosofia-totl.narod.ru/> <http://intencia.ru/FAO-5.html>
3. <http://www.BOOK.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Волкогорова О.Д. Основы философии. / О.Д. Волкогорова, М.Н. Сидорова - М.: ИД «ФОРУМ-ИНФРА М», 2020, 480 с.
2. Кохановский В.П. Основы философии. /В.П.Кохановский, Л.А.Жаров, В.П.Яковлев - Ростов-на-Дону, Феникс, 2019, 320 с.
3. Философия. Учебное пособие. / Под ред. В.Н. Лавриненко,- М.: Юрист, 2019, 506 с.
4. Хрусталеv Ю.М. Основы философии. / Ю.М Хрусталеv. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2020, 304 с. Нижников С.А. Философия. Курс лекций. / С.А.Нижников. - М.: Экзамен, 2019, 396 с.
5. Стрельник О.Н. Философия. Конспект лекций. / О.Н.Стрельник. - М.: Высшее образование, 2019, 335 с.

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучению «Основ философии» должно предшествовать изучение дисциплин «Обществознание», «История» (ОУД). Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в

учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание : основных философских учений; главных философских терминов и понятий проблематики и предметного поля важнейших философских дисциплин</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p>	<p>Примеры форм и методов контроля и оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме;</li> <li>• Тестирование...</li> <li>• Контрольная работа ...</li> <li>• Самостоятельная работа.</li> <li>• Защита реферата...</li> <li>• Семинар</li> <li>• Защита курсовой работы (проекта)</li> <li>• Выполнение проекта;</li> <li>• Наблюдение за выполнением практического задания.</li> </ul>
<p>Умение : ориентироваться в истории развития философского знания; вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии. применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе и профессиональной , деятельности</p>	<p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение проекта;</li> <li>• Наблюдение за выполнением практического задания.</li> <li>(деятельностью студента)</li> <li>• Оценка выполнения практического задания (работы)</li> <li>• Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией...</li> <li>• Решение ситуационной задачи...</li> </ul>

#### 3.3.14 ОГСЭ.02 История

### 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 История»

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «История» входит в общий

гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ)

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения ретроспективный анализ развития отрасли.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1 Основные тенденции развития</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК.2, ОК.3,
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		

СССР к 1980-м гг.	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		ОК.5, ОК.6, ОК.9
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. 3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>		<b>24</b>	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. 3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5,
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		ОК.6, ОК.9
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.			
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».		
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
Тема 2.5. Перспективы	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		

развития РФ в современном мире.	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	5. Информационное общество. Глобализация и ее последствия		
	6. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Истории и философии» оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, парты учащихся, техническими средствами обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, лазерная указка, шкафы для хранения учебных материалов по предмету.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Артёмов В. В., Лубченков Ю. Н. История (для всех специальностей СПО). – М.: Академия, 2019

##### 3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

1. <http://school-collection.edu.ru>
2. <http://www.bibliotekar.ru>
3. <http://www.BOOK.ru>
4. <http://iriran.ru>

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронное учебное пособие. «Электронные карты». Энциклопедия Истории России.
2. Артёмов В. В., Лубченков Ю. Н. История: дидактические материалы. – М.: Академия, 2019

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
---------------------	-----------------	-----------------------

<p>1. Знание основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков.</p> <p>2. Знание сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.</p> <p>3. Знание основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>4. Знание назначения ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основных направлений их деятельности;</p> <p>5. Знание сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.</p> <p>6. Знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат</p>	<p>Примеры форм и методов контроля и оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме;</li> <li>• Тестирование...</li> <li>• Контрольная работа ...</li> <li>• Самостоятельная работа.</li> <li>• Защита реферата...</li> <li>• Семинар</li> <li>• Защита курсовой работы (проекта)</li> <li>• Выполнение проекта;</li> <li>• Наблюдение за выполнением практического задания. (деятельностью студента)</li> <li>• Оценка выполнения практического задания (работы)</li> <li>• Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией...</li> <li>• Решение ситуационной задачи...</li> </ul>
<p>1. Умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной</p>	<p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат</p>	



<p>ситуации в России и мире</p> <p>2. Умение выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</p>	<p>грубые ошибки.</p>	
--	-----------------------	--

### 3.3.15 ОГСЭ.03 Иностранный язык

#### Введение

Цели и задачи изучения учебного предмета «Иностранный язык в профессиональной деятельности». Иностранный язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты иностранного языка, их сходство и различия. Роль иностранного языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практические занятия

1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.
2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.
3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.
4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).
5. Распорядок дня студента колледжа.
6. Хобби, досуг.
7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти).
8. Магазины, товары, совершение покупок.
9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.
10. Экскурсии и путешествия.
11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.
12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.
13. Научно-технический прогресс.
14. Человек и природа, экологические проблемы.

Индивидуальные проекты

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические

факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

Профессионально ориентированное содержание

Практические занятия

15 Физические и природные явления.

16 Достижения и инновации в области естественных наук.

17 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

18 Участие в отраслевых выставках.

Ролевые игры

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук.

Ответы на вопросы слушателей.

Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Программа относится к циклу дисциплин обще гуманитарного и социально-экономического цикла (ОГСЭ).

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

<b>Код компет енции</b>	<b>Знания</b>	<b>Умения</b>
<b>ОК 01</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 10</b>	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	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

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	164
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (если предусмотрено)	152
<i>Самостоятельная работа</i>	0
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Система образования в России и за рубежом	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК 01
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - разряды существительных; - число существительных; - притяжательный падеж существительных Экскурсия «Мой техникум». Подготовка рекламного проспекта «Техникум»		ОК 04 ОК 06 ОК 10
Тема 2. Различные виды искусств. Мое хобби.	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 01
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - разряды прилагательных; - степени сравнения прилагательных; - сравнительные конструкции с союзами Контрольная работа № 1 (1 час)		ОК 04 ОК 06 ОК 10
Тема 3. Здоровье и спорт	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК 01
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - разряды числительных; - употребление числительных; - обозначение времени, обозначение дат Проект-презентация «День здоровья»		ОК 04 ОК 06 ОК 10
Тема 4. Путешествие. Поездка за границу.	<b>Содержание учебного материала</b>	19	ОК 01
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - личные, притяжательные местоимения; - указательные местоимения; - возвратные местоимения; - вопросительные		ОК 04 ОК 06 ОК 10

	местоимения; - неопределенные местоимения Сочинение «Как мы путешествуем?»		
<b>Тема 5. Моя будущая профессия, карьера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	20	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - видовременные формы глагола; - оборот thereis/ thereare Эссе «Хочу быть профессионалом» <b>Контрольная работа № 2 (1 час)</b>		
<b>Тема 6. Компьютеры и их функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	27	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - времена группы Continuous; Работа с текстом «Компьютеры и их функции»		
<b>Тема 7. Подготовка к трудоустройству.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	23	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложное подлежащее; - сложное дополнение Работа с текстом «Подготовка к трудоустройству: составление и заполнение документации»		
<b>Тема 8. Правила телефонных переговоров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	20	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложносочиненные предложения; - сложноподчиненные предложения Работа с текстом «Правила телефонных переговоров»		
<b>Тема 9. Официальная и неофициальная переписка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	19	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 10
	Лексический материал по теме.		

	Грамматический материал: - типы придаточных предложений; - наречия <i>some, any, no, every</i> и их производные Работа с текстом «Официальная и неофициальная переписка»		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>164</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Для реализации программы учебного предмета должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет №47 «Иностранный язык»,  
оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебных таблиц и плакатов;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;
- комплекты учебников, учебных пособий по русскому языку и литературе, словари (толковый словарь Ожегова, словарь синонимов, антонимов, лингвистических терминов, орфографический словарь); художественная литература по программе, сборники олимпиадных заданий по русскому языку и литературе.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- меловая доска;
- мультимедиапроектор.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>уметь:</b> • понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), • понимать тексты на базовые профессиональные темы • участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью,	Примеры форм и методов контроля и оценки • Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме; • Тестирование... • Контрольная работа ... • Самостоятельная работа. • Защита реферата...

<p>темы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>• кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li> </ul> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p><b>знать :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	<p>без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Семинар</li> <li>• Защита курсовой работы (проекта)</li> <li>• Выполнение проекта;</li> <li>• Наблюдение за выполнением практического задания. (деятельностью студента)</li> <li>• Оценка выполнения практического задания (работы)</li> <li>• Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией...</li> <li>• Решение ситуационной задачи...</li> </ul>
---	--	---

## 5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### Для студентов

1. .Немецкий для колледжей//Басова Н.В., Коноплева Т.Г.-4-е изд.- Ростов н/Д:Феникс, 2003.- 416с

2. Немецко-русские и русско-немецкие словари.
3. О. Михайлова «Справочник по грамматике немецкого языка» М, 1981г.
4. .Немецкий язык: Учебно-методический комплекс / М.И.Лихватская. – Челябинск: ЧЭК, 2009
5. Л.Якунина. «Учебник немецкого языка для средних специальных учебных заведений». М., 1979.
6. .А.Молоткова «Учебник немецкого языка для средних специальных учебных заведений» М., 1979г.
7. В.Корошкина « Сборник технических текстов на немецком языке для средних специальных учебных заведений» М., 1973г.
8. И.Гайдимовская «Хрестоматия по немецкому языку. Для средних специальных учебных заведений. М., 1974г.
9. Книга для чтения на немецком языке для ветеринарных дисциплин . М., 1978г.

Интернет-ресурсы:

1. Журнал для изучающих иностранные языки:  
<http://www.lingvin.com>.

#### **Для преподавателей**

**Гальскова Н. Д., Гез Н. И.** Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. – М., 2014.

**Горлова Н.А.** Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. – М., 2013.

**Зубов А. В., Зубова И. И.** Информационные технологии в лингвистике. – М., 2012.

**Ларина Т.В.** Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015

**Щукин А.Н., Фролова Г.М.** Методика преподавания иностранных языков. – М., 2015.

Профессор Хиггинс. Немецкий без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

#### **Интернет-ресурсы**

1. URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.
2. [https://tonkosti.ru/Достопримечательности\\_Германии](https://tonkosti.ru/Достопримечательности_Германии)
3. <https://deutschland1.ru/interesting-articles/369-zhizn-molodezhi-v-germanii.html>
4. <https://sputnik-georgia.ru./Den-Svjatogo-Valentina-14-fevralja-sut-istorija-i-obychai...>
5. [www.microarticles.ru/article/storija-myziki-germanii-i-avstrii.html](http://www.microarticles.ru/article/storija-myziki-germanii-i-avstrii.html)
6. [www.memorysecrets.ru/teksty-na/molodezhnye-problemy-die-jugendproblemen.ht](http://www.memorysecrets.ru/teksty-na/molodezhnye-problemy-die-jugendproblemen.ht)
7. <https://www.kinopoisk.ru/article/2192333science.misis.ru/ru/scientists/international/greenologia.ru/eko-problemy/globalnye.html>
8. <https://www.kinopoisk.ru/article/2192333/>
9. <https://rg.ru/2017/12/07/reg-urfo/potop-i-zemletriasenie.html>
10. [www.fiesta.city/.../7-teatralnykh-studii-peterburga-gde-mozhno-besplatno-obuchitsia](http://www.fiesta.city/.../7-teatralnykh-studii-peterburga-gde-mozhno-besplatno-obuchitsia)

#### **Обучающие материалы**

1. [www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)
2. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)

#### **Методические материалы**

1. [www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight)
2. [www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)
3. [www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)
4. [www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com)



## Учебники и интерактивные материалы

1. [www.longman.com](http://www.longman.com)
2. [www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

### 3.3.16 ОГСЭ.04 Физическая культура

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 04. Физическая культура»

##### 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

##### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	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 (специальности)	роль физической культуры в обще - культурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	164
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	164
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	148
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		12	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		

<p><b>Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.</b></p>	<p><b>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</b> Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.</p>	2	ОК 8
<p><b>Тема 1.2. Здоровый образ жизни.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Основы здорового образа и стиля жизни.</b> Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы</p>		ОК 8
	<p>и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p>		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений.</li> <li>2. Выполнение комплексов утренней гимнастики.</li> <li>3. Выполнение комплексов упражнений для глаз.</li> <li>4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.</li> <li>5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела.</li> <li>6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.</li> <li>7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.</li> <li>8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.</li> <li>9. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.</li> </ol>	<b>10</b>	
<b>Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Лёгкая атлетика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	
	<p>Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.</li> <li>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.</li> <li>-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.</li> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.</li> <li>-воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.</li> </ul> </li> </ol>		
	<b>Содержание учебного материала</b>		

<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Общая физическая подготовка ка</b></p>	<p><b>Теоретические сведения.</b> Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.</p> <p><b>Двигательные действия.</b> Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.</p> <p>2. Подвижные игры различной интенсивности.</p>	<p>-</p> <p>12</p>	
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Спортивные игры.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Баскетбол</b> Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Волейбол.</b> Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Футбол.</b> Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Гандбол.</b> Техника нападения. Перемещения и остановки</p>	<p>-</p>	

	<p>игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.</p> <p><b>Бадминтон.</b> Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Настольный теннис.</b> Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс - удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>48</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.</li> <li>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.</li> <li>-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.</li> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.</li> <li>-воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</li> </ul> </li> <li>3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.</li> <li>4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.</li> <li>5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.</li> </ol>		

<p><b>Тема 2.4.</b> <b>Аэробика</b> <b>(девушки)</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками</p> <p>Техника выполнения движений в степ - аэробике: общая характеристика степ - аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ - аэробики.</p> <p>Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.</p> <p>Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.</p> <p>Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зигзаг", "сложения", "блок-метод".</p> <p>Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.</p>	-	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций</p> <p>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:</p> <p>-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.</p> <p>-воспитание координации движений в процессе занятий.</p> <p>3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.</p> <p>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p>	12	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		

<p><b>Тема 2.4.</b> <b>Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)</b></p>	<p>Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.</p> <p>Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний</p>	-	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>- воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>- воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.</li> </ul> <p>4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп</p>	12	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		

<p><b>Тема 2.5.</b> <b>Лыжная подготовка</b></p>	<p><b>Лыжная подготовка</b> (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).</p> <p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p> <p><b>Катание на коньках.</b> Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.</p> <p><b>Кроссовая подготовка.</b> Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>	-	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.</p> <p>2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:</p>	12	
	<p>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;</p> <p>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;</p> <p>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;</p> <p>- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.</p> <p>4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.</p>		
<p><b>Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b></p>		32	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		



<b>Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b>	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	<b>Тематика практических занятий</b> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. 5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	<b>32</b>	
Промежуточная аттестация		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>164</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения :**

Спортивный комплекс

Спортивный зал

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2020. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1

2. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2019.- 259 с.

3. Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования /– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 234с

4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиеви́ч Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст] : учебник / - 15 изд.,стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 176. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-7.

### 3.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5- 7638-2997-6. <http://znanium.com/go.php?id=511522>

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2015. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. <http://www.book.ru/book/916506>

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : Кно- Рус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: <http://www.book.ru/book/918488>

4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mossport.ru>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. -Ростов на Дону «Феликс» 2020.- 268 с.

2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2019. – 197 с.

3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2019. – 245 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p><b>Лёгкая атлетика.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</li> </ul> <p><b>Спортивные игры.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li> <li>- технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>- выполнения студентом функций судьи,</li> <li>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</li> </ul> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li> <li>- самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</li> <li>- техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</li> <li>- самостоятельного проведения фрагмента</li> </ul>
--	--	--

		занятия или занятия
--	--	---------------------

### 3.3.17 ОГСЭ.05 Психология общения

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОГСЭ 05. Психология общения

##### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Психология общения» является обязательной частью гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Психология общения» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

##### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>32</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	8
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация<sup>4</sup></b>	<b>2</b>

---

<sup>4</sup>Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	3. Единство общения и деятельности.		
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		
	2. Невербальная коммуникация.		
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.		
	<i>Практическое занятие 1 Самоанализ навыков общения.</i>		
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация		
	<i>Практическое занятие 2 Типологические свойства личности.</i>		
	<i>Личностный опросник Г. Айзенка</i>		
Тема 6.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК

<b>Конфликт: его сущность и основные характеристики</b>	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		<b>5, ОК 9</b>
	<i>Практическое занятие 3 Самодиагностика по теме «Конфликт»</i>		
<b>Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах саморегуляция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	<i>Практическое занятие 4 Самодиагностика по теме «Саморегуляция в конфликте»</i>		
<b>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Психологии»,  
техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Шеламова Г.М. Психология общения – М: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения - М: Издательский центр «Академия», 2020.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения

	Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	практических заданий на зачете
--	--	--------------------------------

## Рабочие программы учебных дисциплин естественнонаучного цикла

### ЕН.01 Химия

#### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 1.1. Область применения рабочей программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

##### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p>	<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>-понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>-основы аналитической химии;</p> <p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>-назначение и правила использования</p>

	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	144
<b>Объем образовательной программы</b>	142
в том числе:	
теоретическое обучение	108
лабораторные занятия (если предусмотрено)	26
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>		<b>40</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	<b>6</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Написать термохимическое уравнение реакции; 2. Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	<b>-</b>	
<b>Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш) Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	<b>10</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Тематика практических занятий и</b>	<b>2</b>	

	<b>лабораторных работ</b>		<b>ОК 4, ОК 6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	<b>-</b>	
<b>Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	<b>-</b>	
<b>Тема 1.4. Свойства растворов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания		

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	<b>-</b>	
<b>Тема 1.5. Поверхностные явления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	<b>-</b>	
<b>Раздел.2 Коллоидная химия</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-ОК3,</b>

<b>Коллоидные растворы.</b>	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		<b>ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление формул и схем строения мицелл.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Получение коллоидных растворов.	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление формул и схем мицеллы гидрозоль.	<b>-</b>	
<b>Тема 2.3. Грубодисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, думы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	<b>-</b>	
<b>Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы		

	<p>влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах</p>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	-	
<b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 3.1. Качественный анализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
<b>Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные	24	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
			<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
			<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7,</b>



	реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли		ОК9, ОК10
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	<b>Лабораторная работа.</b> Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
	<b>Лабораторная работа.</b> Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ОК4, ОК6
	<b>Лабораторная работа.</b> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	ОК4, ОК6
	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач на правило произведения растворимости.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	-	
<b>Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	24	
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа		ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность		ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-		ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10

	технологического контроля		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	<b>2</b>	<b>ПК 3.3 ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	<b>2</b>	<b>ПК 2.2 ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
<b>Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	<b>2</b>	<b>ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «Химии», оснащенной в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 288 с.
2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013г.

##### 3.2.2. Электронные издания:

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
3. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
4. [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
5. [www.bellerbys.com](http://www.bellerbys.com)-сайт учителей биологии и химии
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
8. <http://www.it-n.ru/> - сетевое сообщество учителей химии
9. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).
10. [http://www.astu.org/content/userimages/file/upr\\_1\\_2009/04.pdf](http://www.astu.org/content/userimages/file/upr_1_2009/04.pdf)

##### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с
2. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>знать:</b> -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;  -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,

<p>реакций и закономерности их протекания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обратимые и необратимые химические реакции,</li> <li>химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>-тепловой эффект химических реакций;</li> <li>термохимические реакции;</li> <li>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>-основы аналитической химии;</li> <li>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>-методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
--	---	---

<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</li> <li>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</li> <li>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</li> <li>-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции</li> <li>-использовать лабораторную посуду и оборудование</li> <li>-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</li> <li>-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</li> <li>-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	--	--

## ЕН.02 Экологические основы природопользования

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

<b>ОК 09</b> <b>ОК 11</b>	деятельности регламенты экологической безопасности	-принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.
------------------------------	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>34</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	0
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1 Природоохранный потенциал</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. явление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	<b>8</b>	<b>ОК 2 ОК 4-7 ОК 11</b>
<b>Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	<b>6</b>	<b>ОК 2 ОК 4-7</b>
<b>Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	<b>8</b>	<b>ОК 2 ОК 4-7</b>
<b>Раздел 2.</b>		<b>12</b>	

<b>Правовые и социальные вопросы природопользования</b>			
<b>Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	<b>8</b>	<b>ОК 2-3</b>
<b>Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	<b>4</b>	<b>ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2017. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)



2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 5-е изд., стер. – М.; Академия, НМЦ СПО, 2012 – 347 стр.

3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне - специальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2012.

4. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

5. Федеральный закон России «О мелиорации земель.»1996

6. Постановление правительства России «О мониторинге земель.»1992г.

7. Закон «Об охране окружающей среды»10.01.2002г.

8. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»

9. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая.»

10. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов».

11. ГОСТ 17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»

12. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»

13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 нояб. 2001 г. № 31: в ред. от 31 марта 2011

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. [priroda.ru](http://priroda.ru) – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)

2. [anriintern.com/ecology/spisok.htm](http://anriintern.com/ecology/spisok.htm) - ссылки на множество экологических сайтов.

3. [www.myland.org.ua](http://www.myland.org.ua) - земельные ресурсы

4. <http://ecoportal.ru/> - мощный экологический портал

5. [list.priroda.ru](http://list.priroda.ru) – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.

6. <http://ecobez.narod.ru/organisations.html> - список основных международных организаций.

7. [www.eco-net.dk/english](http://www.eco-net.dk/english) – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.

8. <http://zapovednik.cwx.ru/>

9. <http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html>

10. [http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov\\_prava/html/ch15.html](http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

#### **Журналы:**

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.

2.«Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.

3.«Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва

## **Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

## **Рабочие программы профессиональных модулей**

### **Рабочие программы учебной и производственной практик**

**Методические рекомендации по проведению практических занятий учебных дисциплин, модулей**  
**Комплекты контрольно-оценочных средств учебных дисциплин, модулей**